



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 20 juillet au 26 juillet 2026

Semaine N°30

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Andouille	Salade du pêcheur	Salade Tunisienne	Betteraves rouges	Oeuf dur en gelée au Porto	Tomate vinaigrette	Salade Brésilienne
	Filet de tilapia sauce beurre blanc	Lapin sauté à la Dijonnaise	Paleron au vin d'Anjou	Rôti de porc à la moutarde	Paupiette de veau forestière	Emincé de dinde à la crème	Rôti de gigot d'agneau à l'ail
	Gratin de légumes	Farfalles aux petits légumes	Poêlée cordiale	Petits cocos Vendéens cuisinés	Côtes de blettes persillées	Purée de pommes de terre	Champignons en persillade
	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Chèvre sec	Fromage blanc de Pampile	Yaourt aromatisé	Tomme noire des Pyrénées	Montboissier
	Pot de crème spéculos	Abricots	Compote de fruits de saison "maison"	Quetsches au sirop	Eclair vanille	Pêche	Paris-Brest
	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR
	Coleslaw	Terrine forestière	Radis beurre	Crêpe goût champignons	Pâté de tête échalote	Salade orientale	Moules à la crème
	Chipolatas aux herbes	Blanquette de poisson	Escalope Viennoise	Saucisses de bœuf au jus	Poisson du marché à la Provençale	Côte de porc aux herbes	Cuisse de pintade vallée d'Auge
	Flageolets à la Poitevine	Jardinière de légumes	Pommes rissolées	Endives braisées et beurre maître d'hôtel	Riz créole	Poêlée méridionale	Pommes rosti
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Tomme grise	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Saint Nectaire	
Novly chocolat	Compote pommes	Nectarine	Cake au rhum	Mousse café	Crème dessert chocolat	Bavarois framboise	

CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage de légumes	Soupe poireaux pommes de terre	Potage du chef	Velouté de courgettes	Potage Dubarry	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'été	
	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	
	ENTREE S	Andouille	Salade du pêcheur	Salade Tunisienne	Betteraves rouges	Oeuf dur en gelée au Porto	Tomate vinaigrette	Salade Brésilienne
		Coleslaw	Terrine forestière	Radis beurre	Crêpe goût champignons	Pâté de tête échalote	Salade orientale	Moules à la crème
		Salade Périgord	Piémontaise "porc"	Achard de légumes	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes	Saucisson à l'ail	Carottes râpées
		Friand goût fromage	Concombre vinaigrette	Segment de pamplemousse	Mortadelle	Fenouil à l'aneth	Œuf dur ciboulette	Boudin noir brasse
	VIANDES / POISSONS	Filet de tilapia sauce beurre blanc	Lapin sauté à la Dijonnaise	Paleron au vin d'Anjou	Rôti de porc à la moutarde	Paupiette de veau forestière	Emincé de dinde à la crème	Rôti de gigot d'agneau à l'ail
		Chipolatas aux herbes	Blanquette de poisson	Escalope Viennoise	Saucisses de bœuf au jus	Poisson du marché à la Provençale	Côte de porc aux herbes	Cuisse de pintade vallée d'Auge
		Hachis parmentier	Andouillette au four	Filet de colin sauce citronnée	Cuisse de poulet Basquaise	Araignée de porc sauce barbecue	Fricassée de moules à la Charentaise	Fondant de porc au Porto
		Cordon bleu	Courgette farcie	Saucisse de Toulouse grillée	Poisson pané	Omelette fines herbes	Foie de veau au Porto	Pavé de thon huile vierge et petits légumes
VEG M	Tarte 3 fromages	Parmentier de légumes	Boulette légume vert pané	Omelette Basquaise	Pané blé tomate mozzarella	Chili à l'égréné de soja	Escalope végétale protéine de blé pané	
GARNITURES	Gratin de légumes	Farfalles aux petits légumes	Poêlée cordiale	Petits cocos Vendéens cuisinés	Côtes de blettes persillées	Purée de pommes de terre	Champignons en persillade	
	Flageolets à la Poitevine	Jardinière de légumes	Pommes rissolées	Endives braisées et beurre maître d'hôtel	Riz créole	Poêlée méridionale	Pommes rosti	
	XXXXX	Haricots verts à l'ail	Semoule	Ratatouille	Tortis	Brocolis aux oignons	Tagliatelles	
	Epinards	Petits pois	Bouquetière de légumes	Coquillettes	Poêlée méridionale	Boulgour aux poivrons	Poêlée de légumes verts	
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Chèvre sec	Fromage blanc de Pampile	Yaourt aromatisé	Tomme noire des Pyrénées	Montboissier	
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Tomme grise	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Saint Nectaire	
	Edam	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Bleu	Yaourt nature sucré	Kiri	
	Cantafrais	Camembert	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Petit moulé nature	Fromage blanc fruité	2 petits Suisses	
DESSERTS / FRUITS	Pot de crème spéculos	Abricots	Compote de fruits de saison "maison"	Quetsches au sirop	Eclair vanille	Pêche	Paris-Brest	
	Novly chocolat	Compote pommes	Nectarine	Cake au rhum	Mousse café	Crème dessert chocolat	Bavarois framboise	
	Compote pommes/framboises	Tarte Normande	Mousse citron	Orange	Compote pommes/fraises	Donut sucré	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"	
	Banane	Liégeois café	Crumble pommes	Crème dessert caramel	Pomme	Compote pommes/ananas	Prunes	

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

** Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os