



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 27 juillet au 02 août 2026

Semaine N°31

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
	Mortadelle pistache	Piémontaise	Achard de légumes	Œuf dur mayonnaise	Radis	Salade Nelusko	Terrine de légumes Provençale
	Supions à la Catalane	Sauté de poulet à la Provençale	Palette à la moutarde	Bœuf aux olives	Saucisses de volaille à la Réunionnaise	Sauté de porc à la Niçoise	Lapin du Poitou à la forestière
	Spaghettis	Poêlée méridionale	Haricots rouge au maïs	Carottes et beurre maître d'hôtel	Pommes de terre sautées	Côtes de blettes à la tomate	Pommes noisette
	Rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche	Fromage blanc nature	Yaourt fermier BIO	Chanteneige	Coulommiers	Chèvre fermier
	Nectarine	Crème dessert café	Mousse au chocolat	Prunes	Chou à la crème	Marmelade de pêches	Pastel de Nata
	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
	Salade bohémienne	Pâté de campagne	Friand goût viande	Betteraves rouges vinaigrette	Pâté de foie	Tomate échalote	Salade Italienne (porc)
	Longe de porc au thym	Filet de panga sauce Aurore	Poulet rôti aux épices	Merguez	Poisson du marché sauce Hollandaise	Escalope de dinde à l'estragon	Rôti de bœuf au poivre vert
	Poêlée gala	Semoule aux dés de poivrons	Ratatouille	Farfalles au beurre	Poêlée cordiale	Poêlée Italienne	Salsifis au jus
Fromage blanc sucré	Fondu Président	Mimolette	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Vache qui rit	Bleu d'Auvergne	
Liégeois vanille	Compote de fruits de saison "maison"	Eclair café	Crème dessert vanille	Kiwi	Semoule au lait "maison"	Pavé coco cacao	

CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage Crécy	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage du jardinier	Velouté de tomate	Crème de potiron	
	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	
	ENTREES	Mortadelle pistache	Piémontaise	Achard de légumes	Œuf dur mayonnaise	Radis	Salade Nelusko	Terrine de légumes Provençale
		Salade bohémienne	Pâté de campagne	Friand goût viande	Betteraves rouges vinaigrette	Pâté de foie	Tomate échalote	Salade Italienne (porc)
		Crêpes goût fromage	Râpé de chou blanc	Rillettes du Mans	Salade Crétoise	Macédoine	Cervelas vinaigrette	Carottes râpées au citron
		Concombre ciboulette	Salade mikado	Céleri rémoulade	Salami	Salade de carotte et fenouil	Trio concombre tomate maïs	Pâté en croûte
	VIANDES / POISSONS	Supions à la Catalane	Sauté de poulet à la Provençale	Palette à la moutarde	Bœuf aux olives	Saucisses de volaille à la Réunionnaise	Sauté de porc à la Niçoise	Lapin du Poitou à la forestière
		Longe de porc au thym	Filet de panga sauce Aurore	Poulet rôti aux épices	Merguez	Poisson du marché sauce Hollandaise	Escalope de dinde à l'estragon	Rôti de bœuf au poivre vert
		Fricadelle de bœuf au poivre	Boudin noir au four	Paupiette du pêcheur	Cordon bleu de volaille	Grillade de porc aux épices	Quenelle de brochet sauce Nantua	Blanc de poulet sauce Provençale
		Omelette à l'Espagnole	Tomate farcie au bœuf	Keftas d'agneau	Beignets de poisson	Fricassé de foies de volaille persillés	Steak haché de bœuf aux oignons	Saumonette en matelotte
VEG	Pané de blé emmental épinards	Boulettes de blé façon thai	Quiche aux oignons	Lasagne ricotta épinards	Omelette aux légumes	Croq veggie fromage pané	Galette bouillie pois chiche	
GARNITURES	Spaghettis	Poêlée méridionale	Haricots rouge au maïs	Carottes et beurre maître d'hôtel	Pommes de terre sautées	Côtes de blettes à la tomate	Pommes noisette	
	Poêlée gala	Semoule aux dés de poivrons	Ratatouille	Farfalles au beurre	Poêlée cordiale	Poêlée Italienne	Salsifis au jus	
	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème	Poêlée de céréales	Céleri branche au jus	Riz créole	Endives braisées	
	Purée de pois cassés	Haricots verts à l'ail	Pommes rissolées	Jardinière de légumes	Lentilles BIO	Tombée de poireaux	Blé au beurre	
FROMAGES / LAITAGES	Rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche	Fromage blanc nature	Yaourt fermier BIO	Chanteneige	Coulommiers	Chèvre fermier	
	Fromage blanc sucré	Fondu Président	Mimolette	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Vache qui rit	Bleu d'Auvergne	
	Brie	Yaourt nature	Fraidou	Gouda	Fromage blanc fruité	Yaourt sucré	Yaourt crémeux aux fruits	
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Yaourt sucré	Cantadou	Emmental	Fromage blanc nature	Samos	
DESSERTS / FRUITS	Nectarine	Crème dessert café	Mousse au chocolat	Prunes	Chou à la crème	Marmelade de pêches	Pastel de Nata	
	Liégeois vanille	Compote de fruits de saison "maison"	Eclair café	Crème dessert vanille	Kiwi	Semoule au lait "maison"	Pavé coco cacao	
	Compote pommes/abricots	Pomme	Compote pommes/coings	Beignet chocolat/noisette	Crème dessert praliné	Poire	Riz au lait nappage caramel "Nova"	
	Tarte pomme/rhubarbe	Pot de crème framboise	Banane	Compote pommes/pruneaux	Compote de fruits de saison "maison"	Flan vanille nappage caramel	Abricots	

* 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