



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 07 au 13 septembre 2026

Semaine N°37

PRENOM :

Date et signature :

FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Menu N° 1		Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
Concombre sauce cocktail		Céleri rémoulade	Tartare de légumes en gelée	Salade Chinoise	Rillettes du mans	Oeuf dur mayonnaise	Champignons mayonnaise	
Andouillette grillée		Keftas d'agneau	Sauté de dinde à l'estragon	Emincé de porc aux oignons	Poisson du marché sauce Choron	Saucisses de bœuf	Cuisse de canette à l'orange	
Petits coco de Vendée cuisinés		Légumes tajine	Farfalles	Petits légumes d'été tomates	Pommes persillées	Carottes aux champignons	Pommes dauphine	
Camembert		Fromage blanc nature	Yaourt fermier BIO	Tartare ail et fines herbes	Mimolette	Fromage blanc fruité	Chèvre artisanal	
Compote pommes/coings		Grillé aux abricots	Nectarine	Pot de crème framboise	Pomme au four	Cake aux fruits confits	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	
Macédoine de légumes		Salade Bretonne	Salade Lorraine (cervelas, chou blanc)	Courgettes râpées	Salade Océane	Pâté de tête à l'échalote	Moules à la crème	
Fricadelle de bœuf		Colombo de porc	Supions sauce crème échalote	Cuisse de poulet rôti	Sauté de porc au chorizo	Filet de tilapia sauce citronnée	Rôti de bœuf au jus	
Poêlée cordiale		Boulgour	Courgettes à l'ail	Pommes noisette	Ratatouille	Poêlée italienne	Salsifis et beurre maître d'hôtel	
Cantafrais		Brie	Fromage blanc fruité	Yaourt sucré	Rondelé fleur de sel de Camargue	Emmental	Montboissié	
Beignet chocolat		Crème dessert café	Compote de fruits de saison "maison"	Pêche	Tarte citron	Compote pommes/pruneaux	Gâteau Basque	

CHOIX MENUS A LA CARTE	Soupe aux légumes		Velouté d'asperges		Crème de courgettes		Potage du Chef		Soupe poireaux pommes de terre		Crème de chou fleur		Bisque de poissons		
	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	Concombre sauce cocktail		Céleri rémoulade		Tartare de légumes en gelée		Salade Chinoise		Rillettes du mans		Oeuf dur mayonnaise		Champignons mayonnaise	
		Macédoine de légumes		Salade Bretonne		Salade Lorraine (cervelas, chou blanc)		Courgettes râpées		Salade Océane		Pâté de tête à l'échalote		Moules à la crème	
		Pâté de campagne		Quiche Lorraine (porc)		Betteraves rouges en dés		Tomate échalote		Radis		Brocolis vinaigrette		Achard de légumes	
		Haricots verts échalote		Salami		Œuf dur ciboulette		Mortadelle pistache		Haricots blancs vinaigrette		Carottes râpées		Salade Périgord	
	VIANDES / POISSONS	Andouillette grillée		Keftas d'agneau		Sauté de dinde à l'estragon		Emincé de porc aux oignons		Poisson du marché sauce Choron		Saucisses de bœuf		Cuisse de canette à l'orange	
		Fricadelle de bœuf		Colombo de porc		Supions sauce crème échalote		Cuisse de poulet rôti		Sauté de porc au chorizo		Filet de tilapia sauce citronnée		Rôti de bœuf au jus	
		Filet de colin au beurre blanc		Filet de poulet à la crème		Grillade de porc à la moutarde		Joue de bœuf à la Provençale		Aubergine farcie		Escalope de dinde aux herbes		Duo de viandes froides	
		Nuggets de volaille		Pépité de hoki		Lamelle de volaille façon kebab		Poisson pané		Omelette à l'Espagnole		Rognons à la moutarde		Pavé de thon huile vierge et petits légumes	
	VEG	Quiche poireaux		Galette haricot azuki quinoa légumes		Omelette Basquaise		Boulette légumes verts panés		Galette Boulg/lent corail Aneth		Tomate farcie aux légumes		Parmentier de légumes	
	GARNITURES	Petits coco de Vendée cuisinés		Légumes tajine		Farfalles		Petits légumes d'été tomates		Pommes persillées		Carottes aux champignons		Pommes dauphine	
		Poêlée cordiale		Boulgour		Courgettes à l'ail		Pommes noisette		Ratatouille		Poêlée italienne		Salsifis et beurre maître d'hôtel	
		Fondue de poireaux		Pommes risolées		Haricots beurrés		Flageolets		Garniture de céleri persillé		Riz pilaf		Flan de légumes	
		Macaronis		Chou-fleur BIO		Semoule		Navets aux poivrons verts		Petits pois		Côtes de blettes		Poêlée de céréales	
	FROMAGES / LAITAGES	Camembert		Fromage blanc nature		Yaourt fermier BIO		Tartare ail et fines herbes		Mimolette		Fromage blanc fruité		Chèvre artisanal	
		Cantafrais		Brie		Fromage blanc fruité		Yaourt sucré		Rondelé fleur de sel de Camargue		Emmental		Montboissié	
		Yaourt aromatisé		Fraidou calcium		Gouda		Fromage blanc nature		Yaourt aromatisé		Chanteneige		Yaourt crémeux aux fruits	
		Fromage blanc sucré		Yaourt sucré		Petit moulé nature		Tomme blanche		Fromage blanc sucré		Yaourt nature		Samos	
	DESSERTS / FRUITS	Compote pommes/coings		Grillé aux abricots		Nectarine		Pot de crème framboise		Pomme au four		Cake aux fruits confits		Paris-Brest	
		Beignet chocolat		Crème dessert café		Compote de fruits de saison "maison"		Pêche		Tarte citron		Compote pommes/pruneaux		Gâteau Basque	
		Kiwi		Compote pommes/framboises		Eclair café		Flan pâtissier		Poire		Novly vanille		Riz au lait nappage caramel "Nova"	
		Flan vanille nappage caramel		Prunes		Liégeois vanille		Compote pommes/abricots		Mousse citron		Orange		Raisin	

* 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