



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 14 au 20 septembre 2026

Semaine N°38

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
	Macédoine de légumes	Brocolis vinaigrette	Marco Polo	Cervelas	Radis beurre	Carottes râpées	Moules à la Catalane
	Emincé de poulet en verdure	Bœuf à la tomate	Sauté de porc aux olives vertes	Dos de colin sauce Armoricaïne	Poulet rôti	Alouette de bœuf	Filet mignon de porc au poivre
	Cœurs de céleris gratinés	Spaghettis	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Gratin de blettes	Riz au curry	Poêlée gala
	Rondelé ail et fines herbes	Edam	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Coulommier	Bleu d'Auvergne
	Biscuit roulé fraise	Liégeois café	Prunes	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Mousse chocolat	Bavarois passion
	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
	Pâté de foie	Concombre à la crème	Crêpe goût champignons	Filet de hareng sur pommes de terre	Jambon blanc	Taboulé	Bœuf en gelée
	Brandade de poisson	Ragoût de gésiers de poulet	Merguez	Chipolatas aux herbes	Poisson du marché sauce Bercy	Tresse de volaille	Blanquette de veau façon grand mère
	Complet	Carottes Vichy BIO	Méli mélo à la Tunisienne	Haricots verts	Quinoa à la Péruvienne	Poêlée de légumes d'été	Pommes pailles
	Fromage blanc nature	Petit moulé nature	Chèvre	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Vache qui rit	Cantal
	Compote pommes/ananas	Pot de crème chocolat lait	Crème dessert praliné	Pêche	Compote pommes/cassis	Tarte grillée pommes	Far Breton
CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage jardinier	Crème Dubarry (choux fleur)	Velouté de volaille	Potage paysan	Soupe du Chef	Velouté crécy	Mouliné 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
	ENTREES	Macédoine de légumes	Brocolis vinaigrette	Marco Polo	Cervelas	Radis beurre	Moules à la Catalane
		Pâté de foie	Concombre à la crème	Crêpe goût champignons	Filet de hareng sur pommes de terre	Jambon blanc	Bœuf en gelée
		Salade Périgord	Museau de porc vinaigrette	Céleri au citron	Betteraves rouges	Salade Bretonne	Terrine du marché Provençale
		Courgettes râpées	Friand goût fromage	Salade Moselle (cervelas, pdt)	Salade de tomate maïs et poivrons	Tomate vinaigrette	Pâté "maison"
	VIANDES / POISSONS	Emincé de poulet en verdure	Bœuf à la tomate	Sauté de porc aux olives vertes	Dos de colin sauce Armoricaïne	Poulet rôti	Filet mignon de porc au poivre
		Brandade de poisson	Ragoût de gésiers de poulet	Merguez	Chipolatas aux herbes	Poisson du marché sauce Bercy	Blanquette de veau façon grand mère
		Rôti de porc au four	Encornets à la Provençale	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Steak haché aux oignons	Crépinette de porc sauce Soubise	Blanc de poulet sauce béarnaise
		Boulettes de bœuf au poivre	Tomate farcie	Maquereau au four	Oeufs durs Mornay	Rissollette de veau	Filet de dorade au beurre Nantais
	VEG	Pane blé fromage épinard	Tarte 3 fromages	Boulette soja tomate basilic	Omelette à l'Espagnole	Pané blé tomate mozzarella	Emincé végétal façon kebab
	GARNITURES	Cœurs de céleris gratinés	Spaghettis	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Gratin de blettes	Poêlée gala
		Complet	Carottes Vichy BIO	Méli mélo à la Tunisienne	Haricots verts	Quinoa à la Péruvienne	Pommes pailles
		Petits cocos Vendéens à la tomate	Poêlée de légumes du Sud	Pommes persillées	Dés de céleri rave	Macaronis	Salade de pâtes
		Julienne de légumes	Riz blanc	Chou-fleur	Semoule	Courgettes à l'ail	Haricots beures et beurre maître
	FROMAGES / LAITAGES	Rondelé ail et fines herbes	Edam	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Bleu d'Auvergne
		Fromage blanc nature	Petit moulé nature	Chèvre	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Cantal
		Saint-Paulin	Yaourt nature	Fraidou calcium	Bleu	Fromage blanc fuité	Fromage blanc vanille
		Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Yaourt sucré	Cantadou	Tomme grise	Six de Savoie
	DESSERTS / FRUITS	Biscuit roulé fraise	Liégeois café	Prunes	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Bavarois passion
		Compote pommes/ananas	Pot de crème chocolat lait	Crème dessert praliné	Pêche	Compote pommes/cassis	Far Breton
		Nectarine	Abricots au sirop	Tarte Normande	Novly chocolat	Banane	Semoule au lait nappage caramel
		Pot de crème ananas coco	Kiwi	Compote pommes/fraises	Beignet framboise	Crème dessert vanille	"Senoble" 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