



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 21 au 27 septembre 2026

Semaine N°39

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
	Andouille	Salade du pêcheur	Salade Tunisienne	Betteraves rouges	Oeuf dur en gelée au Porto	Tomate vinaigrette	Salade Brésilienne
	Filet de tilapia sauce beurre blanc	Sauté de poulet chasseur	Paleron au vin d'Anjou	Rôti de porc au thym	Paupiette de veau forestière	Blanquette de dinde	Rôti gigot d'agneau à l'ail
	Céleri gratiné	Farfalles	Poêlée cordiale	Petits cocos Vendéens cuisinés	Côtes de blettes persillées	Purée de pommes de terre	Champignons et beurre maître d'hôtel
	Yaourt aromatisé	Fripon bel	Camembert	Fromage blanc nature	Yaourt fermier Bio	Brie	Saint Nectaire
	Pot de crème spéculos	Pêche	Crème dessert café	Compote pommes/pruneaux	Cake aux pépites de chocolat	Prunes	Pavé coco cacao
	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 Coleslaw	Terrine forestière	Pamplemousse	Quiche Lorraine	Pâté de campagne	Salade Mexicaine	Accras de morue
	Saucisse de Toulouse	Blanquette de poisson	Escalope Viennoise	Saucisses de bœuf	Poisson du marché à la Provençale	Côte de porc au jus clair	Cuisse de pintade vallée d'Auge
	Flageolets	Carottes Vichy	Pommes persillées	Poêlée de légumes verts	Riz créole	Poêlée méridionale	Pommes rissolées
	Tomme blanche	Yaourt nature	Vache picon	Emmental	Fromage blanc sucré	Chanteneige	Chèvre artisanal
	Novly vanille	Compote de fruits de saison "maison"	Nectarine	Beignet abricot	Crème dessert caramel	Eclair vanille	Chou à la crème

CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	Soupe de poireaux	Velouté de céleri	Crème d'asperge	Soupe à l'oignon	Potage du Chef	Velouté de courgettes	Soupe de poisson
		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
		Andouille	Salade du pêcheur	Salade Tunisienne	Betteraves rouges	Oeuf dur en gelée au Porto	Tomate vinaigrette	Salade Brésilienne
		Salade Coleslaw	Terrine forestière	Pamplemousse	Quiche Lorraine	Pâté de campagne	Salade Mexicaine	Accras de morue
		Achard de légumes	Piémontaise	Salami	Carottes râpées	Terrine de légumes	Rillettes du Mans	Concombre vinaigrette
		Tarte Provençale	Courgettes râpées	Radis beurre	Saucisson à l'ail	Fenouil à l'aneth	Œuf dur ciboulette	Farci Poitevin
	VIANDES / POISSONS	Filet de tilapia sauce beurre blanc	Sauté de poulet chasseur	Paleron au vin d'Anjou	Rôti de porc au thym	Paupiette de veau forestière	Blanquette de dinde	Rôti gigot d'agneau à l'ail
		Saucisse de Toulouse	Blanquette de poisson	Escalope Viennoise	Saucisses de bœuf	Poisson du marché à la Provençale	Côte de porc au jus clair	Cuisse de pintade vallée d'Auge
		Hachis parmentier	Araignée de porc sauce barbecue	Supions à la Catalane	Cuisse de poulet Basquaise	Pavé de jambon sauce moutarde	Fricassée de moules à la Charentaise	Fondant de porc au Porto
		Cordon bleu	Foies de volaille sauce Vénitienne	Cervelas Orloff	Beignets de poisson	Omelette fines herbes	Mignonin de veau sauce Robert	Pavé de thon huile vierge et petits légumes
	VEG	Galette blé oignon	Lasagne ricotta épinards	Tarte thon tomate	Boulettes de blé façon thai	Croq veggie fromage pané	Omelette aux légumes	Escalope végétale de blé
	GARNITURES	Céleri gratiné	Farfalles	Poêlée cordiale	Petits cocos Vendéens cuisinés	Côtes de blettes persillées	Purée de pommes de terre	Champignons et beurre maître d'hôtel
		Flageolets	Carottes Vichy	Pommes persillées	Poêlée de légumes verts	Riz créole	Poêlée méridionale	Pommes rissolées
		XXXXX	Haricots verts	Semoule	Ratatouille	Tortis BIO	Julienne de légumes	Tagliatelles
		Epinards à la crème	Petits pois	Courgettes à l'ail	Coquillettes	Brocolis	Poêlée de céréales	Endives braisées
	FROMAGES / LAITAGES	Yaourt aromatisé	Fripon bel	Camembert	Fromage blanc nature	Yaourt fermier Bio	Brie	Saint Nectaire
		Tomme blanche	Yaourt nature	Vache picon	Emmental	Fromage blanc sucré	Chanteneige	Chèvre artisanal
		Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt sucré	Tartare nature	Tomme noire	Fromage blanc fruité	Samos
		Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc sucré	Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	Cantafrais	Yaourt sucré	2 petits Suisses
	DESSERTS / FRUITS	Pot de crème spéculos	Pêche	Crème dessert café	Compote pommes/pruneaux	Cake aux pépites de chocolat	Prunes	Pavé coco cacao
		Novly vanille	Compote de fruits de saison "maison"	Nectarine	Beignet abricot	Crème dessert caramel	Eclair vanille	Chou à la crème
		Compote pommes/framboises	Tarte pomme rhubarbe	Crêpes au chocolat	Kiwi	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert chocolat	Riz au lait nappage caramel "Nova"
		Orange	Liégeois chocolat	Compote pommes/coings	Mousse citron	Poire	Compote pommes/abricots	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