



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 28 septembre au 04 octobre 2026

Semaine N°40

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
	Salade Lorraine (cervelas choux)	Lentilles vinaigrette	Salade de chou Chinois	Salade Marco Polo	Radis beurre	Salade Parisienne	Oeuf dur sur macédoine
	Paupiette du pêcheur sauce Dugléré	Filet de poulet au paprika	Petit salé	Paleron de bœuf braisé	Rougail saucisses de volaille	Côte de porc charcutière	Cuisse de pintade vallée d'Auge
	Pennès BIO	Petits navets et beurre maître d'hôtel	Lentilles BIO	Haricots verts persillés	Riz à la tomate	Poêlée du terroir	Pommes noisette
	Edam	Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Bleu	Tartare ail et fines herbes	Yaourt fermier BIO	Montboissier
	Compote de fruits de saison "maison"	Donut chocolat	Compote pommes/cassis	Orange	Crème pâtissière vanille	Mousse café	Bavarois framboise
	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
	Taboulé	Jambon blanc	Œuf durs ciboulette	Achard de légumes	Cervelas vinaigrette	Carottes râpées	Croustade au chou fleur
	Crépinette de porc au Cognac	Filet de panga sauce poireaux	Escalope Viennoise	Cassoulet (poitrine-saucisse)	Poisson du marché beurre blanc	Couscous poulet merguez	Blanquette de veau
	Petites carottes cuisinées	Semoule	Courgettes poêlées	Complet	Poêlée de légumes verts	Complet	Endives meunières
	Fromage blanc sucré	Chèvre	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc sucré	Bleu d'Auvergne
	Poire	Compote pommes/fraises	Gâteau Basque	Compote pommes/pêches	Banane	Flan pâtissier	Pastel de nata

CHOIX MENUS A LA CARTE		Soupe à la tomate	Velouté de champignons	Crème Dubarry (chou fleur)	Potage du chef	Soupe au chou	Velouté de volaille	Potage 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	Salade Lorraine (cervelas choux)	Lentilles vinaigrette	Salade de chou Chinois	Salade Marco Polo	Radis beurre	Salade Parisienne	Oeuf dur sur macédoine
		Taboulé	Jambon blanc	Œuf durs ciboulette	Achard de légumes	Cervelas vinaigrette	Carottes râpées	Croustade au chou fleur
		Trio concombre, maïs et tomate	Brocolis	Museau de porc échalote	Champignons mayonnaise	Salade terre et mer	Mortadelle	Concombre à la crème
		Friand goût fromage	Betteraves rouges	Poireau vinaigrette	Pâté de foie	Terrine de légumes	Chou blanc râpé	Pâté en croûte
	VIANDES / POISSONS	Paupiette du pêcheur sauce Dugléré	Filet de poulet au paprika	Petit salé	Paleron de bœuf braisé	Rougail saucisses de volaille	Côte de porc charcutière	Cuisse de pintade vallée d'Auge
		Crépinette de porc au Cognac	Filet de panga sauce poireaux	Escalope Viennoise	Cassoulet (poitrine-saucisse)	Poisson du marché beurre blanc	Couscous poulet merguez	Blanquette de veau
		Boeuf aux carottes	Jambon grill sauce Madère	Encornets à la Marseillaise	Tresse de volaille forestière	Boudin blanc	Filet de Colin sauce aux moules	Filet de dinde au paprika
		Œufs Mornay	Fricadelle de bœuf	Boulettes d'agneau à la Marocaine	Maquereau à la Provençale	Rissolette de veau doré au four	Boulettes de bœuf	Matelote de saumonette
	VEG	Galette de blé aux oignons	Quiche thon/tomate	Parmentier de légumes	Galette de boulgour lentilles corail	Keftas de soja tomate et basilic	Omelette à l'Espagnole	Galette à l' Oriental
	GARNITURES	Pennès BIO	Petits navets et beurre maître d'hôtel	Lentilles BIO	Haricots verts persillés	Riz à la tomate	Poêlée du terroir	Pommes noisette
		Petites carottes cuisinées	Semoule	Courgettes poêlées	Complet	Poêlée de légumes verts	Complet	Endives meunières
		Haricots beurre à l'ail	Pommes de terre sautées	Julienne de légumes	Purée de pommes de terre	Pommes fruits	Blé aux petits légumes	Champignons en persillade
		Petits pois cuisinés	Céleri gratiné	Mélange de céréales	Poêlée gala	Tortis	Purée de légumes	Riz pilaf
	FROMAGES / LAITAGES	Edam	Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Bleu	Tartare ail et fines herbes	Yaourt fermier BIO	Montboissier
		Fromage blanc sucré	Chèvre	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc sucré	Bleu d'Auvergne
		Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Tomme grise	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin	Six de Savoie
		Fraidou calcium	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Cantadou	Fromage blanc fruité	Fondu Président	Yaourt crémeux aux fruits
	DESSERTS / FRUITS	Compote de fruits de saison "maison"	Donut chocolat	Compote pommes/cassis	Orange	Crème pâtissière vanille	Mousse café	Bavarois framboise
		Poire	Compote pommes/fraises	Gâteau Basque	Compote pommes/pêches	Banane	Flan pâtissier	Pastel de nata
		Pot de crème caramel beurre salé	Kiwi	Crème dessert praliné	Eclair café	Flan vanille nappage caramel	Kiwi	Semoule au lait nappage caramel "Sensible"
		Crème dessert vanille	Novly chocolat	Pomme	Liégeois vanille	Compote de poires	Compote pommes/ananas	Poire

* 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