



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 19 au 25 octobre 2026

Semaine N°43

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
	Piémontaise	Radis beurre	Œuf dur sur macédoine	Cervelas	Crêpe goût jambon	Carottes râpées au cumin	Salade du Périgord
	Potée Auvergnate	Cuisse de poulet Basquaise	Paupiette de veau forestière	Filet de tilapia sauce Provençale	Ossobucco de dinde	Paupiette de porc au poivre	Bœuf stroganoff
	Complet	Blé à la tomate	Céleri branche persillés	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes verts	Nouilles Chinoises	Champignons et beurre maître d'hôtel
	Fromage blanc fruité	Fondus Président	Tomme blanche	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Fromage des Pyrénées	Chèvre artisanal
	Pomme	Eclair café	Compote de fruits de saison "maison"	Crème dessert caramel	Orange	Cake chocolat	Broyé du Poitou 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
	Salade du pêcheur	Salami	Betteraves rouges	Poireaux vinaigrette	Rillettes du Mans	Tomate vinaigrette	Râpé de courgettes à l'ail
	Bourguignon de bœuf	Poêlée de moules à la crème des Charentes	Coq au vin	Côte de porc au jus	Poisson du marché beurre blanc	Sauté de poulet à l'ancienne	Mignon de porc au poivre
	Farfalles	Courgettes poêlées	Pommes de terre vapeur	Chou fleur BIO	Pois cassé	Gratin de blettes	Pommes dauphine
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Gouda	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Montboissier
	Crème dessert café	Banane	Donut sucré	Compote pommes/pruneaux	Pot de crème chocolat noisette	Pomme	Millefeuilles

CHOIX MENUS A LA CARTE	ENTREES	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Crème de brocolis	Potage Dubarry	Potage paysan	Potage du Chef	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
	VIANDES / POISSONS	Piémontaise	Radis beurre	Œuf dur sur macédoine	Cervelas	Crêpe goût jambon	Carottes râpées au cumin	Salade du Périgord
		Salade du pêcheur	Salami	Betteraves rouges	Poireaux vinaigrette	Rillettes du Mans	Tomate vinaigrette	Râpé de courgettes à l'ail
		Andouille	Salade de lentilles	Salade de tomate concombre	Salade Océane	Achard de légumes	Pâté de tête échalote	Acras de morue
		Céleri rémoulade	Friand goût fromage	Mortadelle	Fenouil râpé	Salade Marco Polo	Céleri branche au citron	Farci Poitevin
	VEG	Potée Auvergnate	Cuisse de poulet Basquaise	Paupiette de veau forestière	Filet de tilapia sauce Provençale	Ossobucco de dinde	Paupiette de porc au poivre	Bœuf stroganoff
		Bourguignon de bœuf	Poêlée de moules à la crème des Charentes	Coq au vin	Côte de porc au jus	Poisson du marché beurre blanc	Sauté de poulet à l'ancienne	Mignon de porc au poivre
		Filet de panga beurre blanc	Chipolatas au four	Cannelloni au bœuf	Oeufs florentine	Porc au caramel	Supions à la Catalane	Rôti de dinde aux pruneaux
		Filet de poulet rôti	Petits foies de volaille persillés	Pépites de hoki	Rissole de veau	Boulettes de bœuf	Tarte végétarienne	Filet de dorade au beurre Nantais
	GARNITURES	Pépites de blé façon thaï	Omelette nature	Pané de blé emmental épinard	Croque végétal	Escalope végétale de blé	Lasagnes ricotta épinard	Quiche aux légumes
		Complet	Blé à la tomate	Céleri branche persillés	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes verts	Nouilles Chinoises	Champignons et beurre maître d'hôtel
		Farfalles	Courgettes poêlées	Pommes de terre vapeur	Chou fleur BIO	Pois cassé	Gratin de blettes	Pommes dauphine
		Riz pilaf	Haricots verts	Complet	Épinards	Poêlée Italienne	Brocolis	Riz aux champignons
	FROMAGES / LAITAGES	Purée de carotte	Petit pois cuisiné	Jardinière de légumes	Boullgour	Ratatouille	Pennes	Poêlée de légumes verts
		Fromage blanc fruité	Fondus Président	Tomme blanche	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt aromatisé	Fromage des Pyrénées	Chèvre artisanal
		Yaourt nature	Fromage blanc nature	Vache Picon	Gouda	Fromage blanc nature	Rondelé fleur de sel de Camargue	Montboissier
		Brie	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt nature	Emmental	Yaourt nature sucré	Samos
	DESSERTS / FRUITS	Cantafrais	Camembert	Yaourt aromatisé	Fripou bel	Petit moulu nature	Fromage blanc fruité	Yaourt crémeux aux fruits
		Pomme	Eclair café	Compote de fruits de saison "maison"	Crème dessert caramel	Orange	Cake chocolat	Broyé du Poitou framboise
		Crème dessert café	Banane	Donut sucré	Compote pommes/pruneaux	Pot de crème chocolat noisette	Pomme	Millefeuilles
		Abricots au sirop	Novly vanille	Poire	Biscuit roulé fraise	Compote pommes/abricots	Mousse au chocolat	Banane
		Pot de crème chocolat au lait	Compote pommes/coings	Crème dessert chocolat	Kiwi	Liégeois vanille	Compote pommes/framboises	Riz au lait nappage caramel "Nova"

* 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