



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 12 au 18 octobre 2026

Semaine N°42

PRENOM :

Date et signature :

FORMULES MIDI
OU MIDI ET SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Menu N° 1 Céleri au citron Palette à la diable Spaghettis Fraidou Crème pâtissière à la fleur d'oranger Menu N°2 ou SOIR Salade Tunisienne Lamelles de volaille façon kebab Ratatouille Mimolette Poire	Menu N° 1 Salade Nordique Paleron de bœuf braisé Côtes de blettes persillées Yaourt nature sucré Compote de fruits de saison "maison" Menu N°2 ou SOIR Chou fleur vinaigrette Andouillette au four Petits cocos Vendéens cuisinés Vache qui rit Eclair chocolat	Menu N° 1 Salade Coleslaw Colin pané façon fish and chips Pommes sautées Fromage blanc sucré Pomme à la cannelle Menu N°2 ou SOIR Tarte provençale Saucisse de bœuf Julienne à la tomate Chèvre Compote pommes/cassis	Menu N° 1 Petits cocos échalote Rôti de dinde aux herbes de Provence Gratin de chou fleur Yaourt fermier BIO Kiwi Menu N°2 ou SOIR Saucisson ail Blanquette de poisson Semoule Tomme grise Pot de crème framboise	Menu N° 1 Concombre vinaigrette Rôti de porc au thym Flageolets Chanteneige Tarte Normande Menu N°2 ou SOIR Salade océane Aiguillettes de poulet au jus Garniture de céleri et beurre maître d'hôtel Fromage blanc fruité Orange	Menu N° 1 Terrine de légumes Paupiette de veau à la forestière Carottes au jus Saint Paulin Compote pommes/fraises Menu N°2 ou SOIR Crêpe goût fromage Sauté de porc au chorizo Macaronis BIO Petit moult ail et fines herbes Novly chocolat	Menu N° 1 Endives aux noix Cuisse de canette aux navets Pommes duchesse Cantal Paris-Brest Menu N°2 ou SOIR Pâté "maison" Pave de thon huile vierge et petits légumes Poêlée cordiale Mottin Charentais Tarte noix de coco

CHOIX MENUS A LA CARTE

Potage Crécy	Moulture de légumes d'hiver	Soupe au chou	Potage du Chef	Velouté de champignons	Crème de volaille	Soupe de 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						
Céleri au citron	Salade Nordique	Salade Coleslaw	Petits cocos échalote	Concombre vinaigrette	Terrine de légumes	Endives aux noix
Salade Tunisienne	Chou fleur vinaigrette	Tarte provençale	Saucisson ail	Salade océane	Crêpe goût fromage	Pâté "maison"
Friand goût viande	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade Chinoise	Jambon blanc	Râpé de chou rouge	Carottes râpées vinaigrette
Mortadelle pistache	Pâté de foie	Cervelas	Œuf dur ciboulette	Poireau vinaigrette	Museau de porc à la Lyonnaise	Betteraves rouges à la moutarde
VIANDES / POISSONS						
Palette à la diable	Paleron de bœuf braisé	Colin pané façon fish and chips	Rôti de dinde aux herbes de Provence	Rôti de porc au thym	Paupiette de veau à la forestière	Cuisse de canette aux navets
Lamelles de volaille façon kebab	Andouillette au four	Saucisse de bœuf	Blanquette de poisson	Aiguillettes de poulet au jus	Sauté de porc au chorizo	Pave de thon huile vierge et petits légumes
Encornets à la Provençale	Ragout de gésiers de volaille	Pavé de jambon	Spaghettis Bolognaises	Poisson du marché sauce citronnée	Haut de cuisse de poulet	Fondant de porc au Porto
Fricadelle de bœuf	Beignets poisson	Cordon bleu	Rognons de porc à la	Keftas d'agneau	Magueron sur lit de tomate	Nuggets de poulet
VEGE						
Omelette aux champignons	Pané blé tomate mozzarella	Chili à l'égrené de soja	Emincé végétal façon kebab	Parmentier de légumes	Tarte tomate chèvre	Bouchées panées aux
GARNITURES						
Spaghettis	Côtes de blettes persillées	Pommes sautées	Gratin de chou fleur	Flageolets	Carottes au jus	Pommes duchesse
Ratatouille	Petits cocos Vendéens cuisinés	Julienne à la tomate	Semoule	Garniture de céleri et beurre maître d'hôtel	Macaronis BIO	Poêlée cordiale
Haricots verts	Purée de pommes de terre	Courgettes à l'ail	Complet	Tomates concassées persillées	Curry de pois chiches	Tombé forestière
Riz créole	Poêlée du terroir	Petits pois cuisinés	Navets poêlés	Pommes risolées	Haricots beurre	Mélange de céréales
FROMAGES / LAITAGES						
Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt fermier BIO	Chanteneige	Saint Paulin	Cantal
Mimolette	Vache qui rit	Chèvre	Tomme grise	Fromage blanc fruité	Petit moult ail et fines herbes	Mottin Charentais
Fromage blanc nature	Edam	Cantadou	Fromage blanc nature	Bleu	Yaourt aromatisé	2 petits Suisses
Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Six de Savoie
DESSERTS / FRUITS						
Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Compote de fruits de saison "maison"	Pomme à la cannelle	Kiwi	Tarte Normande	Compote pommes/fraises	Paris-Brest
Poire	Eclair chocolat	Compote pommes/cassis	Pot de crème framboise	Orange	Novly chocolat	Tarte noix de coco
Crème dessert praliné	Pomme	Flan vanille nappage caramel	Compote poires	Mousse citron	Poire	Semoule au lait nappage caramel "Sensible"
Compote pommes/pêches	Liégeois chocolat	Banane	Crème dessert vanille	Compote pommes/ananas	Pot de crème coco ananas	Kiwi



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	Osso bucco 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	Fondu 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	Potée 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	Rondelle 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		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	
		ENTREES	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 banche au citron	Farci Poitevin	
		VIANDES / POISSONS	Potée Auvergnate	Cuisse de poulet Basquaise	Paupiette de veau forestière	Filet de tilapia sauce Provençale	Osso bucco 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 boeuf	Oeufs florentine	Porc au caramel	Supions à la Catalane	Rôti de dinde aux pruneaux	
		Filet de poulet rôti	Petits foies de volaille persillés	Pépité de hoki	Rissolette de veau	Boulettes de bœuf	Tarte végétarienne	Filet de dorade au beurre	
GARNITURES	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	Epinards	Poêlée Italienne	Brocolis	Riz aux champignons			
Purée de carotte	Petit pois cuisiné	Jardinière de légumes	Boulgour	Ratatouille	Pennes	Poêlée de légumes verts			
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc fruité	Fondu 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			
Cantafrais	Camembert	Yaourt aromatisé	Fripon bel	Petit moulé nature	Fromage blanc fruité	Yaourt crémeux aux fruits			
DESSERTS / 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"			