



Semaine n°18 - du 29 Avril 5 Mai 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 29	Céleri rémoulade Poulet sauce tajine Semoule Fondu président Entremets vanille	Salade de perles à la menthe Quenelles de veau sauce normande Navets aux champignons Rondelé Liégeois chocolat	Potage de légumes Tarte au fromage Epinards à la crème Kiwi	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait
MARDI 30	Salade colorée Lasagne bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Salade de riz, tomate, maïs Omelette Haricots verts persillés Mimolette Poire	Potage Dubarry Beignets de poisson Fondue de poireau Crème dessert caramel	Potage Dubarry Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
MERCREDI 1	Saucisson à l'ail Rôti de porc au romarin Mitonnée de légumes Fraidou Clafoutis aux griottes	Chou-fleur vinaigrette Lieu sauce crème curcuma Tortis Saint Paulin Flan vanille	Potage crécy Risotto de volaille *** Orange	Potage crécy Tapioca au lait au chocolat (grand) Fromage blanc aux fruits
JEUDI 2	Tomate basilic Boudin noir Purée de p. de terre Edam Liégeois café	Lentilles à l'échalote vinaigrette Courgettes au bœuf *** Fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de légumes Frittata mozzarella poivron Ratatouille Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger
VENDREDI 3	Carotte cuite au cumin Lieu sauce oseille Riz créole Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Salade pastourelle Escalope viennoise Poêlée de légumes Yaourt nature Poire	Potage parmentier Chou-fleur à la parisienne *** Tapioca au lait	Potage parmentier Tapioca au lait (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 4	Betterave vinaigrette Emincé de dinde à la crème Polenta crémeuse Petit fromage frais nature Crème au citron	Cervelas Echine de porc aux herbes Purée de brocolis Coulommiers Pomme du Verger	Potage de légumes Salade parmentière au poisson mayonnaise *** Fromage blanc au coulis de fraise	Potage de légumes Riz au lait au caramel (grand) Faisselle
DIMANCHE 5	Pâté de foie Paupiette de veau marengo Petits pois Emmental Beignet framboise	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de dinde angevine Riz créole Vache qui rit Flan au chocolat	Potage de courgette Croque-Monsieur Haricots beurre Purée pomme vanille	Potage de courgette Semoule au lait (grand) Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: chou rouge, carotte râpées

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

Mitonnée de légumes : carotte, courgette, haricots verts

Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Viande de France

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°19- du 6 au 12 Mai 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C -SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 6	Salade du Léon Boulettes d'agneau sauce tomate Coquillettes Camembert Entremets caramel	Semoule fantaisie Lieu sauce berycy Navets braisés Petit fromage frais aux noix Liégeois vanille	Potage de légumes Courgettes à la volaille *** Poire	Potage de légumes Riz au lait au chocolat (grand) Riz au lait au chocolat
MARDI 7	Tomate vinaigrette Hachis parmentier *** Yaourt nature Purée pomme menthe	Salade riz exotique Œufs brouillés aux herbes Epinards à la crème Emmental Kiwi	Velouté d'asperges Gratin de poisson Jardinière de légumes Fromage blanc au miel	Velouté d'asperges Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
MERCREDI 8	Salade de perles italienne Sauté de porc au cidre Carottes braisées Pavé demi-sel Crème pâtissière aux fruits rouges	Galantine de volaille Quenelles de veau marengo Semoule Yaourt aromatisé Pomme du verger	Potage de légumes Tarte au poireau Céleris braisés Flan chocolat	Potage de légumes Semoule au lait au rhum (grand) Fromage blanc vanille
JEUDI 9	Macédoine de légumes mayonnaise Poulet basquaise Riz créole Brie Eclair vanille	Crêpe au fromage Crêpinette de porc à la moutarde Petits pois Fondu président Crème dessert caramel	Potage poireau p. de terre Omelette Haricots beurre ail et persil Purée pomme cassis	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
VENDREDI 10	Lentilles à l'échalote Colin pané Ratatouille Fraidou Mousse café	Tartare de légumes au fromage frais Macaronis carbonara *** Edam Orange	Potage de légumes Quiche lorraine Courgettes persillées Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Fromage blanc aux fruits
SAMEDI 11	Pâté de campagne Filet de poulet crème organ Poêlée de légumes Gouda Liégeois chocolat	Betterave vinaigrette Tomate farçie sauce tomate Riz pilaf Yaourt nature Purée pomme cannelle	Potage crécy Jambon blanc Purée de p. de terre Kiwi	Potage crécy Riz au lait (grand) Faisselle
DIMANCHE 12	P. de terre sauce tartare Lieu sauce crème aneth Chou-fleur et romanesco Fromage frais ail et fines herbes Tarte au flan	Poireau vinaigrette Jambonneau sauce miel épicé Haricots blancs cuisinés Bûchette mi chèvre Crème dessert vanille	Potage de légumes Raviolis de bœuf sauce tomate *** Pomme du Verger	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du Léon: chou-fleur, maïs vinaigrette

Salade exotique: riz, ananas, maïs

Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Viande de France

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°20- du 13 au 19 Mai 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 13	Betterave vinaigrette à la framboise Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Pavé demi-sel Mousse au chocolat au lait	Crêpe au fromage Moussaka au bœuf *** Yaourt nature Purée de pomme	Potage de courgette Cassolette de poisson au poireau *** Poire	Potage de courgette Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait
MARDI 14	Salade soisson Poulet rôti sauce estragon Haricots verts persillés Brie Bouillie de froment au café	Rillettes de porc Rognons de porc sauce madère Riz créole Fraidou Kiwi	Potage de légumes Cake chèvre et miel Julienne de légumes Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait à la vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
MERCREDI 15	Salade du Léon Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme vanille	Salade arlequin Calamars à la romaine Purée d'épinards Saint Paulin Orange	Velouté d'asperge Blettes à la parisienne *** Crème dessert caramel	Velouté d'asperge Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger
JEUDI 16	Macédoine de légumes mayonnaise Jambon braisé au porto Courgettes braisées Fromage frais au sel de Guérande Gâteau basque	Betteraves vinaigrette Paupiette de veau au jus Lentilles à la provençale Coulommiers Poire	Potage de légumes Œufs brouillés Pommes boulangères Flan chocolat	Potage de légumes Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment
VENDREDI 17	Pâté de foie Filet de lieu sauce dieppoise Riz au curcuma Fondu président Pomme du Verger	Salade de pâtes papillons ciboulette Emincé de dinde aux olives Céleri à la tomate Bleu Mousse café	Velouté au poireau Tarte au fromage Brunoise de légumes Purée pomme griotte	Velouté au poireau Semoule au lait (grand) Semoule au lait
SAMEDI 18	Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail *** Vache qui rit Orange	Taboulé Escalope viennoise Petits pois Gouda Entremets caramel	Potage de légumes Feuilleté de poisson au beurre blanc Carottes braisées Liégeois vanille	Potage de légumes Tapioca au lait au café (grand) Tapioca au lait au café
DIMANCHE 19	Tomate vinaigrette au balsamique Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Petits fromage frais aux noix Moelleux aux fraises	Perles citron coriandre Colin meunière Navets au miel Yaourt nature Flan nappé caramel	Potage crécy cumin Pizza royale Salade verte en chiffonnade Pomme cuite au four	Potage crécy cumin Bouillie de froment au chocolat (grand) Faisselle

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons
 Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika
 Salade du Léon : chou-fleur et maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Viande de France

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°21- du 20 au 26 Mai 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 20	Salade bicolore Filet de poulet marchand de vin Riz créole Yaourt nature Purée pomme fraise basilic	Semoule fantaisie Andouillette Purée de carotte Fromage frais au sel de Guérande Kiwi	Potage de légumes Quenelles de brochet sauce concarnoise Haricots beurre Crème dessert vanille	Potage de légumes Semoule au lait (grand) Semoule au lait
MARDI 21	Pâté de campagne Potée au jambonneau *** Brie Crème pâtissière au café	Betterave à la menthe Bœuf aux oignons Polenta crémeuse Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Potage poireau p. de terre Tortis au poulet crème champignons *** Poire	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment à la fleur d'oranger (grand) Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MERCREDI 22	Lentilles à l'échalote vinaigrette Boulettes de bœuf sauce milanaise Carottes braisées Fraidou Gaufre au sucre	Cervelas Risotto de poisson *** Saint Paulin Pomme du verger	Potage de légumes Tarte au chèvre et basilic Céleris braisés Entremets praliné	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Fromage blanc vanille
JEUDI 23	Tomate vinaigrette Tortis carbonara *** Mimolette Fromage blanc aux fruits rouges	Perles à l'orientale Emincé de dinde au curry Navets braisés Petit fromage frais nature Liégeois vanille	Potage courgette céleri Clafoutis à la provençale Blettes ail et persil Kiwi	Potage courgette céleri Semoule au lait (grand) Semoule au lait
VENDREDI 24	P. de terre, tomate, ciboulette Colin meunière Poêlée de légumes Camembert Purée pomme badiane	Tartare de légumes au fromage frais Echine de porc aux herbes Haricots coco Pavé demi-sel Flan nappé caramel	Potage à l'oseille Hachis parmentier *** Orange	Potage à l'oseille Riz au lait au caramel (grand) Riz au lait au caramel
SAMEDI 25	Macédoine de légumes mayonnaise Poulet sauce miel épicé Chou-fleur Fondu président Semoule au lait	Mortadelle Omelette Pâtes papillons à la milanaise Gouda Pomme du Verger	Potage de légumes Crêpe jambon fromage Courgettes Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tapioca au lait au café (grand) Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 26	Betterave aux pommes Sauté de porc printanier Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Salade des incas Céleri au bœuf *** Yaourt nature Purée pomme groseille	Potage crécy Gratin de poisson aux petits légumes *** Bouillie de froment au chocolat	Potage crécy Bouillie de froment au chocolat (grand) Faisselle

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Perles à l'orientale: perles, coriandre, cumin, citron
Salade des incas : riz, carotte cube, maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Viande de France

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement



Semaine n°22 - du 27 Mai au 2 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
LUNDI 27	Céleri rémoulade Emincé de dinde à la crème Polenta crémeuse Fondu président Entremets vanille	Salade de perles à la menthe Quenelles de veau sauce normande Navets aux champignons Rondelé Liégeois café	Potage de légumes Tarte au fromage Epinards à la crème Kiwi	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait
MARDI 28	Carotte râpée vinaigrette Lasagne bolognaise *** Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Salade de riz, tomate, maïs Omelette Haricots verts persillés Mimolette Poire	Potage Dubarry Beignets de poisson Fondue de poireau Crème dessert chocolat	Potage Dubarry Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café
MERCREDI 29	Saucisson à l'ail Palette de porc aux oignons Courgettes braisées Fraidou Clafoutis aux griottes	Chou blanc vinaigrette au miel Lieu sauce crème curcuma Tortis Coulommiers Crème pâtissière café	Potage crécy Risotto de volaille *** Orange	Potage crécy Tapioca au lait au chocolat (grand) Fromage blanc aux fruits
JEUDI 30	Tomate ciboulette Boudin noir Purée de p. de terre Edam Flan nappé caramel	Lentilles à l'échalote vinaigrette Sauté de bœuf printanier Carottes braisées Fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	Potage de légumes Frittata mozzarella poivron Poêlée de légumes Yaourt aromatisé	Potage de légumes Floraline au lait à la fleur d'oranger (grand) Floraline au lait à la fleur d'oranger
VENDREDI 31	Salade colorée Lieu sauce oseille Riz créole Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Salade pastourelle Escalope viennoise Ratatouille Yaourt nature Poire	Potage parmentier Chou-fleur à la parisienne *** Tapioca au lait	Potage parmentier Tapioca au lait (grand) Fromage blanc vanille
SAMEDI 1	Betterave vinaigrette Couscous de poulet *** Petit fromage frais nature Crème au citron	Cervelas Echine de porc aux herbes Haricots blancs cuisinés Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Salade parmentière au poisson mayonnaise *** Fromage blanc au coulis de fraise	Potage de légumes Riz au lait au caramel (grand) Faisselle
DIMANCHE 2	Pâté de foie Paupiette de veau au poivre vert Petits pois Crème anglaise Moelleux aux pêches	Concombre à la crème Sauté de dinde angevine Riz créole Vache qui rit Flan au chocolat	Potage de courgette Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Purée pomme vanille	Potage de courgette Semoule au lait (grand) Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: chou rouge, carotte

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes, mayonnaise

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Viande de France

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement