



Semaine n°10- du 3 au 9 Mars 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C - SOIR	COMPLEMENTS
<b>LUNDI</b> 3	Chou rouge rémoulade au baslamique Sauté de dinde crème oignons caramélisés Carottes braisées Fondu président Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Haricots verts échalote Rognons de bœuf sauce bordelaise Pommes boulangères Edam Kiwi	Potage de légumes Risotto de poisson *** Flan chocolat	Potage de légumes Semoule au lait (grand) Fromage blanc vanille
<b>MARDI</b> 4	Salade vitaminée Hachis Parmentier *** Petit moulé nature Beignet de Mardi gras	Coquillettes au basilic Echine de porc sauce moutarde Petits pois Yaourt nature Pomme du Verger	Velouté de lentilles corail Frittata aux champignons Mitonnée d'hiver Mousse café	Velouté de lentilles corail Riz au lait (grand) Riz au lait
<b>MERCREDI</b> 5	Betterave vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Pâtes tortis Camembert Poire	Taboulé Poulet rôti sauce estragon Poêlée de légumes Fraidou Purée pomme spéculoos	Potage de légumes Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat (grand) Bouillie de froment au chocolat
<b>JEUDI</b> 6	Pâté de foie Potée au Jambonneau *** Mimolette Clafoutis aux pommes	Carotte râpée vinaigrette Bœuf mode Purée de pommes de terre Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Haricots verts à la volaille *** Kiwi	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait à la vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
<b> VENDREDI</b> 7	P. de terre échalote Colin d'Alaska meunière Chou-fleur et romanesco Gouda Liégeois chocolat	Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles corail et riz *** Rondelé Pomme cuite au four	Potage de légumes Cake au bleu et poire Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de manque	Potage de légumes Floraline au lait au café (grand) Floraline au lait au café
<b>SAMEDI</b> 8	Céleri sauce ravigote Saucisse de Toulouse Haricots coco Petit moulé aux noix Purée pomme ananas cannelle	Salade marco polo Omelette Epinards béchamel Yaourt aromatisé Orange	Crème soubise Gratin de poisson aux petits légumes *** Semoule au lait à la crème de marrons	Crème soubise Semoule au lait crème de marrons (grand) Fromage frais nature X2
<b>DIMANCHE</b> 9	Radis blanc râpé sauce fromage blanc ciboulette Poulet rôti Pommes rissolées Crème anglaise Fondant chocolat pomme	Salade tourangelle Lieu sauce crème citron échalote Carottes au cumin Cantal Poire	Potage de légumes Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

Salade tourangelle: p. de terre, échalote, flageolets, haricots verts

Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons, carotte

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°10- du 3 au 9 Mars 2025

NOM DU CLIENT

MENU 4 ELTS	
LUNDI 3	Chou rouge rémoulade au baslamique Sauté de dinde crème oignons caramélisés Carottes braisées Bouillie de froment à la fleur d'oranger
MARDI 4	Salade vitaminée Hachis Parmentier *** Beignet de Mardi gras
MERCREDI 5	Betterave vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Pâtes tortis Poire
JEUDI 6	Pâté de foie Potée au Jambonneau *** Clafoutis aux pommes
VENDREDI 7	P. de terre échalote Colin d'Alaska meunière Chou-fleur et romanesco Liégeois chocolat
SAMEDI 8	Salade marco polo Omelette Epinards béchamel Orange
DIMANCHE 9	Radis blanc râpé sauce fromage blanc ciboulette Poulet rôti Pommes rissolées Fondant chocolat pomme

COMPLEMENTS	
	Potage de légumes Semoule au lait (grand) Fromage blanc vanille
	Velouté de lentilles corail Riz au lait (grand) Riz au lait
	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat (grand) Bouillie de froment au chocolat
	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait à la vanille (grand) Fromage blanc aux fruits
	Potage de légumes Floraline au lait au café (grand) Floraline au lait au café
	Crème soubise Semoule au lait crème de marrons (grand) Fromage frais nature X2
	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, 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°10- du 3 au 9 Mars 2025

**MENU Facile à manger**

MENU A Facile à manger	
3 LUNDI	Haricots verts échalote vinaigrette Risotto de poisson *** Fondu président Flan chocolat
	Carottes cuites vinaigrette aux agrumes Hachis Parmentier *** Petit moulé nature Beignet de Mardi gras
	Betterave vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Pâtes tortis Camembert Purée pommes spéculoos
	Pâté de foie Haricots verts à la volaille *** Petit moulé ail et fines herbes Clafoutis aux pommes
	P. de terre échalote Colin d'Alaska meunière Chou-fleur et romanesco Rondelé Liégeois chocolat
8 SAMEDI	Salade marco polo Omelette Epinards béchamel Petit moulé aux noix Purée pomme ananas cannelle
	Salade Tourangelle Lieu sauce crème citron échalote Pommes vapeur Crème anglaise Fondant chocolat pomme

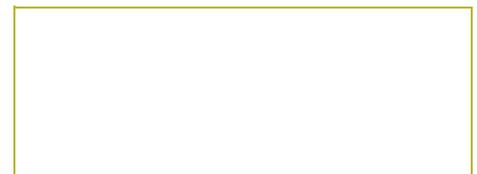
Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade tourangelle: p. de terre, échalote, flageolets, haricots verts  
 Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

**NOM DU CLIENT**

COMPLEMENTS	
Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
Semoule au lait (grand)	<input type="checkbox"/>
Fromage blanc vanille	<input type="checkbox"/>
Velouté de lentilles corail	<input type="checkbox"/>
Riz au lait (grand)	<input type="checkbox"/>
Riz au lait	<input type="checkbox"/>
Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
Bouillie de froment au chocolat (grand)	<input type="checkbox"/>
Bouillie de froment au chocolat	<input type="checkbox"/>
Potage poireau p. de terre	<input type="checkbox"/>
Tapioca au lait à la vanille (grand)	<input type="checkbox"/>
Fromage blanc aux fruits	<input type="checkbox"/>
Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
Floraline au lait au café (grand)	<input type="checkbox"/>
Floraline au lait au café	<input type="checkbox"/>
Crème soubise	<input type="checkbox"/>
Semoule au lait crème de marrons (grand)	<input type="checkbox"/>
Fromage frais nature X2	<input type="checkbox"/>
Potage de légumes	<input type="checkbox"/>
Riz au lait (grand)	<input type="checkbox"/>
Riz au lait	<input type="checkbox"/>





Semaine n°10- du 3 au 9 Mars 2025

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SEL**

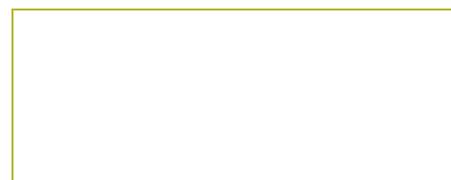
	<b>MENU A PAUVRE EN SEL</b>	<b>MENU C PAUVRE EN SEL</b>	<b>COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL</b>
<b>3 LUNDI</b>	Chou rouge rémoulade au baslamique Sauté de dinde au jus Carottes braisées Fromage frais nature Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage de légumes Risotto de poisson *** Flan chocolat	Potage de légumes Fromage blanc vanille
<b>4 MARDI</b>	Salade vitaminée Hachis Parmentier *** Yaourt nature Beignet de Mardi gras	Velouté de lentilles corail Frittata aux champignons Mitonnée d'hiver Mousse café	Velouté de lentilles corail Riz au lait
<b>5 MERCREDI</b>	Betterave vinaigrette Poulet sauce estragon Pâtes tortis Petit moulé nature Poire	Potage de légumes Haché de veau au jus Purée de potiron Yaourt aromatisé	Potage de légumes Bouillie de froment au chocolat
<b>6 JEUDI</b>	Carotte râpée vinaigrette Bœuf mode Purée de p. de terre Yaourt nature Clafoutis aux pommes	Potage poireau p. de terre Haricots verts à la volaille *** Kiwi	Potage poireau p. de terre Fromage blanc aux fruits
<b>7 VENDREDI</b>	P. de terre échalote Lieu sauce citron Chou-fleur et romanesco Petit moulé nature Liégeois chocolat	Potage de légumes Cake au poireau Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes Floraline au lait au café
<b>8 SAMEDI</b>	Céleri sauce ravigote Rôti de porc au jus Haricots coco Petit moulé aux noix Purée pomme ananas cannelle	Crème soubise Gratin de poisson aux petits légumes *** Semoule au lait à la crème de marrons	Crème soubise Fromage frais nature X2
<b>9 DIMANCHE</b>	Radis blanc râpé sauce fromage blanc ciboulette Poulet rôti Pommes vapeur Crème anglaise Fondant chocolat pomme	Potage de légumes Lieu sauce échalote citron Carottes au cumin Liégeois vanille	Potage de légumes Riz au lait

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons, carotte





Semaine n°10- du 3 au 9 Mars 2025

NOM DU CLIENT

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

	MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SUCRE
<b>3 LUNDI</b>	Chou rouge rémoulade au baslamique Sauté de dinde au jus Carottes braisées Fondu président Bouillie de froment à la fleur d'oranger s/sucre	Potage de légumes Risotto de poisson ***  Kiwi	Potage de légumes  Fromage blanc nature
<b>4 MARDI</b>	Salade vitaminée Hachis Parmentier *** Petit moulé nature Pomme du Verger	Velouté de lentilles corail Frittata aux champignons Mitonnée d'hiver  Riz au lait s/sucre	Velouté de lentilles corail  Riz au lait
<b>5 MERCREDI</b>	Betterave vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Pâtes tortis Camembert Poire	Potage de légumes Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade  Purée de pomme	Potage de légumes  Bouillie de froment au chocolat
<b>6 JEUDI</b>	Carotte râpée vinaigrette Potée au Jambonneau *** Mimolette Clafoutis aux pommes s/sucre	Potage poireau p. de terre Haricots verts à la volaille ***  Tapioca au lait vanille s/sucre	Potage poireau p. de terre  Fromage blanc nature
<b>7 VENDREDI</b>	P. de terre échalote Lieu sauce citron Chou-fleur et romanesco Gouda Pomme cuite au four s/sucre	Potage de légumes Cake au bleu et poire Salade verte en chiffonnade  Fromage blanc au coulis de mangue s/sucre	Potage de légumes  Floraline au lait au café
<b>8 SAMEDI</b>	Céleri sauce ravigote Saucisse de Toulouse Haricots coco Petit moulé aux noix Purée pomme ananas cannelle	Crème soumise Gratin de poisson aux petits légumes ***  Semoule au lait s/sucre	Crème soumise  Fromage frais nature X2
<b>9 DIMANCHE</b>	Radis blanc râpé sauce fromage blanc ciboulette Poulet rôti Pommes rissolées Cantal Fondant chocolat pomme s/sucre	Potage de légumes Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade  Poire	Potage de légumes  Riz au lait

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons, carotte





Semaine n°10- du 3 au 9 Mars 2025

NOM DU CLIENT

**MENU PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse**

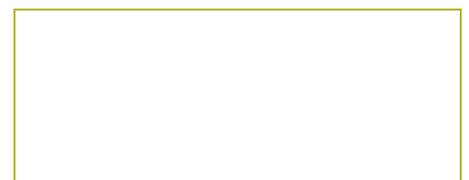
	MENU A PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	MENU C PAUVRE EN SEL, SUCRE, limité en graisse	COMPLEMENTS PAUVRE EN SEL, SUCRE
<b>3 LUNDI</b>	Chou rouge rémoulade au baslamique Sauté de dinde au jus Carottes braisées Fromage frais nature Bouillie de froment à la fleur d'oranger s/sucre	Potage de légumes Risotto de poisson ***  Kiwi	Potage de légumes  Fromage blanc nature
<b>4 MARDI</b>	Salade vitaminée Hachis Parmentier *** Yaourt nature Pomme du Verger	Velouté de lentilles corail Frittata aux champignons Mitonnée d'hiver  Riz au lait s/sucre	Velouté de lentilles corail  Riz au lait
<b>5 MERCREDI</b>	Betterave vinaigrette Poulet sauce estragon Pâtes tortis Petit moulé nature Poire	Potage de légumes Haché de veau au jus Purée de potiron  Purée de pomme	Potage de légumes  Bouillie de froment au chocolat
<b>6 JEUDI</b>	Carotte râpée vinaigrette Bœuf mode Purée de p. de terre Yaourt nature Clafoutis aux pommes s/sucre	Potage poireau p. de terre Haricots verts à la volaille ***  Tapioca au lait vanille s/sucre	Potage poireau p. de terre  Fromage blanc nature
<b>7 VENDREDI</b>	P. de terre échalote Lieu sauce citron Chou-fleur et romanesco Petit moulé nature Pomme cuite au four s/sucre	Potage de légumes Cake au poireau Salade verte en chiffonnade  Fromage blanc au coulis de mangue s/sucre	Potage de légumes  Floraline au lait au café
<b>8 SAMEDI</b>	Céleri sauce ravigote Rôti de porc au jus Haricots coco Yaourt nature Purée pomme ananas cannelle	Crème soubise Gratin de poisson aux petits légumes ***  Semoule au lait s/sucre	Crème soubise  Fromage frais nature X2
<b>9 DIMANCHE</b>	Radis blanc râpé sauce fromage blanc ciboulette Poulet rôti Pommes vapeur Fromage frais nature Fondant chocolat pomme s/sucre	Potage de légumes Lieu sauce échalote citron Carottes au cumin  Riz au lait s/sucre	Potage de légumes  Riz au lait

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons, carotte





Semaine n°10- du 3 au 9 Mars 2025

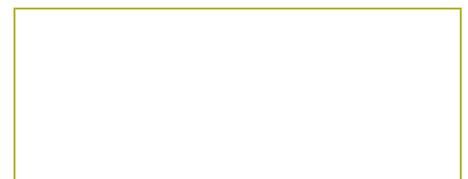
NOM DU CLIENT

**MENU CONFORT DIGESTIF**

	<b>MENU A CONFORT DIGESTIF</b>	<b>MENU C CONFORT DIGESTIF</b>	<b>COMPLEMENTS CONFORT DIGESTIF</b>
<b>3</b> <b>LUNDI</b>	Haricots verts vinaigrette Sauté de dinde au jus Carottes braisées Fondu président Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage de légumes Risotto de poisson ***  Flan chocolat	Potage de légumes
<b>4</b> <b>MARDI</b>	Carottes cuites vinaigrette aux agrumes Hachis Parmentier *** Petit moulé nature Pomme du Verger	Potage de légumes Omelette Haricots beurre  Mousse café	Potage de légumes
<b>5</b> <b>MERCREDI</b>	Betterave vinaigrette Poulet sauce estragon Pâtes tortis Camembert Poire	Potage de légumes Haché de veau au jus Purée de potiron  Yaourt aromatisé	Potage de légumes
<b>6</b> <b>JEUDI</b>	Brunoise de légumes vinaigrette Bœuf mode Purée de p. de terre Mimolette Clafoutis aux pommes	Potage poireau p. de terre Haricots verts à la volaille ***  Tapioca au lait à la vanille	Potage poireau p. de terre
<b>7</b> <b> VENDREDI</b>	P. de terre vinaigrette Lieu sauce citron Riz créole Gouda Pomme cuite au four	Potage de légumes Jambon blanc Purée de p. de terre  Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes
<b>8</b> <b>SAMEDI</b>	Tortis au basilic Rôti de porc au jus Epinards béchamel Petit moulé aux noix Purée de pomme	Potage de légumes Gratin de poisson aux petits légumes ***  Semoule au lait à la crème de marrons	Potage de légumes
<b>9</b> <b>DIMANCHE</b>	Haricots verts vinaigrette Poulet rôti Pommes vapeur Crème anglaise Fondant chocolat pomme	Potage de légumes Lieu sauce citron Carottes au cumin  Liégeois vanille	Potage de légumes

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS





Semaine n°10- du 3 au 9 Mars 2025

NOM DU CLIENT

**MENU MIXE**

	<b>MENU A MIXE</b>	<b>MENU C MIXE</b>	<b>COMPLEMENTS MIXE</b>
<b>3</b> <b>LUNDI</b>	Haricots verts vinaigrette mixés Sauté de dinde crème oignon mixé Purée de navets Fondu président Bouillie de froment à la fleur d'oranger	Potage de légumes Lieu sauce citron mixé Purée de blettes Flan chocolat	Potage de légumes
<b>4</b> <b>MARDI</b>	Carottes cuites vinaigrette aux agrumes mixées Bœuf au jus mixé Purée de p. de terre Petit moulé nature Fromage blanc nature	Velouté de lentilles corail Omelette mixée* Purée d'haricots beurre Mousse café	Velouté de lentilles corail
<b>5</b> <b>MERCREDI</b>	Betterave vinaigrette mixée Emincé de poulet sauce estragon mixée Purée de céleri Fraidou Purée pomme spéculoos	Potage de légumes Haché de veau au jus mixé Purée de potiron Yaourt aromatisé	Potage de légumes
<b>6</b> <b>JEUDI</b>	Brunoise de légumes vinaigrette mixée Bœuf mode mixé Purée de p. de terre Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Emincé de dinde au jus mixé Purée d'haricots verts Crème dessert vanille	Potage poireau p. de terre
<b>7</b> <b> VENDREDI</b>	Salade de chou rouge fumé mixée* Lieu sauce citron mixé Purée de potiron Rondelé Liégeois chocolat	Potage de légumes Jambon blanc mixé Purée de p. de terre Fromage blanc au coulis de mangue	Potage de légumes
<b>8</b> <b>SAMEDI</b>	Tian petits pois carottes mixé* Rôti de porc au jus mixé Haricots coco mixés Petit moulé aux noix Purée pomme ananas cannelle	Crème soubise Lieu sauce citron mixé Purée d'épinards Yaourt aromatisé	Crème soubise
<b>9</b> <b>DIMANCHE</b>	Salade Tourangelle mixée Emincé de poulet au jus mixé Purée de p. de terre Fromage frais nature Mousse au chocolat	Potage de légumes Lieu sauce échalote citron mixé Purée de carotte Liégeois vanille	Potage de légumes

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade tourangelle: p. de terre, échalote, flageolets, haricots verts

