NOM:

MENUS TRADITIONNELS

du 27 mai au 02 juin 2024

SEMAINE N°22

PRENOM:

Date et signature :

	servi	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
		Mortadelle	Salade Piémontaise	Achard de légumes	Œuf dur / macédoine	Radis / beurre Saucisses de vollaille à la	Salade Marine	Terrine de légumes Provençale
		Blanquette de la mer	Sauté de poulet à la Provençale	Rôti de porc au four	Bœuf aux olives vertes	Réunionnaise	Sauté de porc a la Niçoise	Aiguillettes de canard
	SOIR	Spaghettis	Petits navets	Haricots blancs cuisinés	Poêlée cordiale	Pommes de terre sautées	Côtes de blettes à l'ail	Pommes noisette
	S	Yaourt nature	Rondelé fleur de sel	Edam	Fromage blanc	Yaourt Fermier	Fromage des Pyrénées	Saint-Nectaire
1	FORMULES OU MIDIET S	Nectarine	Crème dessert café	Mousse au chocolat	Abricots	Chou à la crème	Liégeois vanille	Millefeuille
	₫₫	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
i	žΣ	Taboulé	Rillettes	Friand viande	Betteraves rouges vinaigrette	Pâté de foie / cornichon	Tomate / échalote	Salade italienne
	오인	Andouilette à la moutarde	Filet de panga sauce Aurore	Cordon bleu de volaille	Chipolatas aux herbes	Saumonette vigneronne	Cuisse de poulet rôtie	Rôti de bœuf au poivre vert
		Poêlée gala	Semoule aux dés de poivrons verts	Ratatouille	Farfalles au beurre	Carottes persilées	Poêlée Italienne	Champignons de Paris poêlés
		Petit suisse	Yaourt fermier	Vache qui rit	Mimolette	Petit suisse	Carré frais	Emmental
		Tarte au citron	Mouliné pommes/framboises	Tarte clafoutis aux griottes	Crème dessert chocolat	Kiwi	Crumble aux pommes	Flan pâtissier
							·	
		Potage légumes	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage du jardinier	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'été
		Concombre ciboulette	Salade terre et mer	Céleri rémoulade	Museau de porc à la Lyonnaise	Râpé de fenouil à l'aneth	Carottes râpées au citron	Pâté de campagne
	EES	Mortadelle	Salade Piémontaise	Achard de légumes	Œuf dur / macédoine	Radis / beurre	Salade Marine	Terrine de légumes Provencale
	ENTREES	Crêpes goût fromage	Râpé de chou blanc	Saucisson à l'ail / beurre	Trio concombre / tomate / maïs	Quiche Lorraine	Cervelas vinaigrette	Salade Crétoise
		Taboulé	Rillettes	Friand viande	Βetteraves rouges	Pâté de foie / cornichon	Tomate / échalote	Salade italienne
Ľ	!	Alouette de bœuf	Boudin noir	Paupiette du pêcheur	Sauté de poulet au curry	Grillade de porc aux épices	Poêlée de moules à la Provencale	Blanc de volaille à la crème
CHOIX MENIIS A I A CART	VIANDES / POISSONS	Blanquette de la mer	Sauté de poulet à la Provencale	Rôti de porc au four	Bœuf aux olives vertes	Saucisses de vollaille à la Réunionnaise	Sauté de porc a la Niçoise	Aiguillettes de canard
Δ	N N	Andouilette à la moutarde	Filet de panga sauce Aurore	Cordon bleu de volaille	Chipolatas aux herbes	Saumonette vigneronne	Cuisse de poulet rôtie	Rôti de bœuf au poivre vert
_	į	Omelette à l'Espagnole	Tomate farcie au bœuf	Merguez d'agneau	Beignets de poisson	Rissolette de veau	Foie de veau au jus clair	Saumon sauce beurre blanc
S.	RES	Julienne de légumes	Coquillettes	Haricots verts	Poêlée de céréales	Céleri branche	Riz créole	Endives braisées
Z	GARNITURES	Spaghettis	Petits navets	Haricots blancs cuisinés	Poêlée cordiale	Pommes de terre sautées	Côtes de blettes à l'ail	Pommes noisette
Σ	GAR	Poêlée gala	Semoule aux dés de poivrons verts	Ratatouille	Farfalles au beurre	Carottes persilées	Poêlée Italienne	Champignons de Paris poêlés
×	(Petits pois cuisinés	Epinards —	Pommes rissolées	Salade d'endives	Lentilles	Tombée de poireaux	Blé au beurre
C	200	Camembert	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Chanteneige	Bleu	Petit suisse	Yaourt aux fruits
Ç	FROMAGES / LAITAGES	Yaourt nature	Rondelé fleur de sel	Edam	Fromage blanc	Yaourt Fermier	Fromage des Pyrénées	Saint-Nectaire
		Petit suisse	Yaourt fermier	Vache qui rit	Mimolette	Petit suisse	Carré frais	Emmental
		Fraidou	Chèvre sec	Petit suisse	Yaourt saveur fruits	Tartare aux noix	Yaourt nature	Cotentin
	76	Compote pommes/abricots	Pomme	Flan nappage caramel	Donut	Crème praliné	Poire	Mousse au citron
	ERTS	Nectarine	Crème dessert café	Mousse au chocolat	Abricots	Chou à la crème	Liégeois vanille	Millefeuille
	DESSERTS/ FRUITS	Tarte au citron	Mouliné pommes/framboises	Tarte clafoutis aux griottes	Crème dessert chocolat	Kiwi	Crumble aux pommes	Flan pâtissier
		Liégeois café	Petit pot fruits rouges	Banane	Semoule au lait	Compote pommes / coings	Semoule au lait	Pomme



NOM: MENUS TRADITIONNELS

du 03 juin au 09 juin 2024



PRENOM:

Date et signature :

	ser	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	므류	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
		Salade Marco Polo	Salade du Perigord (gesiers- haricots verts)	Salade Nordique	Œufs durs mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées	Acras de morue
		Poulet rôti	Tilapia sauce beurre blanc	Goulash de bœuf	Echine de porc braisée	Emincé de volaille	Langue de bœuf	Sauté de lapin à la moutarde
		Poêlée de légumes du Sud	Poêlée Italienne	Poêlée de carottes	Riz pilaf	Haricots verts	Pomme de terre sautées	Salsifis / champignons
	SOIR	Petit suisse	Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes	Saint-Paulin	Petit suisse	Yaourt aux fruits	Morbier
	FORMULES OU MIDI ET S	Broyé du Poitou aux pruneaux	Mouliné pommes / framboises	Mousse au chocolat	Abricots	Semoule au lait	Marmelade de pêches	Clafoutis abricots
	בַּוּ	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
	S ≥	Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de courgettes	Saucisson ail / beurre	Salade du pêcheur	Fenouil à l'aneth	Mousse de foie	Champignons mayonnaise
	F0 00	Palette à la Provençale	Alguillettes de poulet a la forestière	Maquereau à la moutarde	Alouette de bœuf	Rognons de porc au vin d'Anjou	Palourdes (clams) en persillade	Paupiette de veau
		Flageolets	Chou-fleur au beurre	Pommes au four	Courgettes poêlées	Petits cocos cuisinés	Poêlée maraîchère	Pommes Dauphine
		Tomme blanche	Camembert	Yaourt fermier	Fromage blanc	Vache qui rit	Brie	Fourme d'Ambert
		Banane	Feuilleté abricots	Compote pommes / cassis	Crème dessert caramel	Poire	Cake au citron	Roulé fraises
Г		Soupe de cresson	Potage du chef	Velouté de tomates	Poireaux pommes de terre	Crème d'asperges	Potage du jardinier	Bisque de poissons
		Soupe de cressori	1 olage dd chei	veloute de tomates	Tolleaux politilles de terre	Creme d'asperges	i otage du jardinier	Disque de poissoris
		Chorizo	Tomate vinaigrette	Quiche Lorraine	Radis / beurre	Pâté de tête vinaigrette	Poireau vinaigrette	Salade Italienne
	REES	Salade Marco Polo	Salade du Périgord (gésiers- haricots verts)	Salade Nordique	Œufs durs mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées	Acras de morue
	ENTR	Friand à la viande	Salade Océane	Concombre à la crème	Cervelas	Croisillon Dubarry	Terrine de légumes	Jambon blanc / macédoine
		Céleri rémoulade	1/2 œuf sur râpé de couraettes	Saucisson ail / beurre	Salade du pêcheur	Fenouil à l'aneth	Mousse de foie	Champignons mayonnaise
Ŀ	SONS	Steak haché marchand de vin	Côte de porc au four	Nuggets de poulet	Gratin de poisson doré au four	Bolognaise	Tomate farcie	Quenelles de brochet Hollandaise
[ES / POISSON	Poulet rôti	Tilapia sauce beurre blanc	Goulash de bœuf	Echine de porc braisée	Emincé de volaille	Langue de bœuf	Sauté de lapin à la moutarde
	VIANDE	Palette à la Provençale	Aiguillettes de poulet à la forestière	Maquereau à la moutarde	Alouette de bœuf	Rognons de porc au vin d'Anjou	Palourdes (clams) en persillade	Paupiette de veau
<	٢	Poisson pané citron	Keftas d'agneau	Pavé de jambon sauce tomate	Gésiers de volaille en raqoût	Darne de merlu au four	Haché de volaille	Cervelas Orloff
0	S S	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Petits pois	Petits navets aux oignons	Spaghettis	Céleri rave	Pommes pailles / tomate provencale
OHOLV MENIO		Poêlée de légumes du Sud	Poêlée Italienne	Poêlée de carottes	Riz pilaf	Haricots verts	Pomme de terre sautées	Salsifis / champignons
2	GAR	Flageolets	Chou-fleur au beurre	Pommes au four	Courgettes poêlées	Petits cocos cuisinés	Poêlée maraîchère	Pommes Dauphine
2	5	Haricots beurres	Semoule	Céleri branche	Pommes vapeur	Brocolis aux oignons	Poêlée de céréales	Piperade
Ì		Cantadou	Kiri	Petit suisse	Yaourt aux fruits	Emmental	Fromage blanc	Petit suisse
(Petit suisse	Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes	Saint-Paulin	Petit suisse	Yaourt aux fruits	Morbier
	FROMAGES LAITAGES	Tomme blanche	Camembert	Yaourt fermier	Fromage blanc	Vache qui rit	Brie	Fourme d'Ambert
	E -	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Gouda	Cantafrais	Yaourt aromatisés	Picon	Yaourt nature
		Flan nappage caramel	Pêche	Beignet framboise	Ananas au sirop	Tarte aux pommes	Pomme	Novly vanille
	ERTS	Broyé du Poitou aux pruneaux	Mouliné pommes / framboises	Mousse au chocolat	Abricots	Semoule au lait	Marmelade de pêches	Clafoutis abricots
	DESSERTS / FRUITS	Banane	Feuilleté abricots	Compote pommes / cassis	Crème dessert caramel	Poire	Cake au citron	Roulé fraises
		Compote de poires	Mousse citron	Orange	Petit pot spéculos	Compote cassis	Flan pâtissier	Nectarine