



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 15 au 21 juillet 2024

SEMAINE N°29

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Oeuf dur sur lit de chou blanc Emincé de poulet en verdure Cœurs de céleris gratinés Petit suisse aromatisé Tarte pomme rhubarbe	Menu N° 1 Radis beurre Bourguignon Spaghettis Vache qui rit Liégeois chocolat	Menu N° 1 Marco Polo Araignée de porc grillée Poêlée cordiale Yaourt Bio Nectarine	Menu N° 1 Pâté de campagne Filet du marché Pommes vapeur St Paulin Compote "maison" aux fruits	Menu N° 1 Bœuf en gelée Osso bucco de dinde au four Poêlée de légumes d'été Kiri Semoule au lait	Menu N° 1 Carottes râpées Paëlla garnie Riz paëlla Fromage blanc à la vanille Petit pot spéculos	Menu N° 1 Moules à la Catalane Pavé de veau sauce verte Poêlée gala St-Nectaire Millefeuille
	Menu N°2 ou SOIR Salami Brandade de poisson Purée de pommes de terre Camembert Cocktail de fruits au rhum	Menu N°2 ou SOIR Concombre à la crème Ragoût de petits gesiers Carottes Vichy Fromage des Pyrénées Gâteau de semoule aux raisins	Menu N°2 ou SOIR Crêpe goût champignons Rissolette de veau Méli mélo à la Tunisienne Carré frais Crème dessert praliné	Menu N°2 ou SOIR Filet de hareng sur pommes de Sauté de porc aux olives vertes Haricots verts Yaourt aux fruits Banane	Menu N°2 ou SOIR Rillettes du Mans Matelotte de poisson Quinoa à la Péruvienne Tomme blanche Compote pommes coings	Menu N°2 ou SOIR Taboulé Omelette aux champignons Gratin de blettes Petit suisse Tarte au citron	Menu N°2 ou SOIR Tomate sur macédoine Bœuf à la Provençale Pommes pailles Gouda Acapulco ananas framboises

CHOIX MENUS A LA CARTE	SOUPES / POTAGES						
	Soupe de cresson	Potage du chef	Velouté de tomates	Potage légumes	Crème d'asperges	potage	Potage
ENTREES	Courgettes râpées	Chou rouge râpée	Salade Moselle (cervelas pd terre)	Salade de tomate maïs et poivrons	Tomate vinaigrette	Râpé de fenouil	Pâté de foie
	Oeuf dur sur lit de chou blanc	Radis beurre	Marco Polo	Pâté de campagne	Bœuf en gelée	Carottes râpées	Moules à la Catalane
	Haricots verts vinaigrette	Museau de porc à la Lyonnaise	Céleri au citron	Betteraves rouges	Salade Bretonne	Saucisson à l'ail	Terrine du marché provençale
	Salami	Concombre à la crème	Crêpe goût champignons	Filet de hareng sur pommes de terre	Rillettes du Mans	Taboulé	Tomate sur macédoine
VIANDES / POISSONS	Rôti de porc au four	Beignets de poisson	Cuisse de poulet rôtie	Alouette de bœuf au vin rouge	Crépinette de porc	Merlu sauce tomate	Duo de viandes froides
	Emincé de poulet en verdure	Bourguignon	Araignée de porc grillée	Filet du marché	Osso bucco de dinde au four	Paëlla garnie	Pavé de veau sauce verte
	Brandade de poisson	Ragoût de petits gesiers	Rissolette de veau	Sauté de porc aux olives vertes	Matelotte de poisson	Omelette aux champignons	Bœuf à la Provençale
	Rognons de bœuf au Madère	Crépinette de porc	Fiet de tilapia sauce oseille	Oeufs durs Mornay	Keftas d'agneau	Rognons à la moutarde	Gratin de la mer aux moules
GARNITURES	Petits cocos à la tomate	Poêlée de légumes à la provençale	Pommes persillées	Dés de céleri rave	Macaronis	Navets	Salade de pâtes
	Cœurs de céleris gratinés	Spaghettis	Poêlée cordiale	Pommes vapeur	Poêlée de légumes d'été	Riz paëlla	Poêlée gala
	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy	Méli mélo à la Tunisienne	Haricots verts	Quinoa à la Péruvienne	Gratin de blettes	Pommes pailles
	Julienne de légumes	Riz blanc	Chou-fleur	Semoule	Courgettes à l'ail	Pommes sautées	Haricots beurrés
FROMAGES / LAITAGES	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse	Cantadou	Yaourt nature	Camembert	Cotentin
	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Yaourt Bio	St Paulin	Kiri	Fromage blanc à la vanille	St-Nectaire
	Camembert	Fromage des Pyrénées	Carré frais	Yaourt aux fruits	Tomme blanche	Petit suisse	Gouda
	Cantadou	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage blanc	Petit suisse	Yaourt nature	Yaourt aux fruits
DESSERTS / FRUITS	Orange	Abricots au sirop	Broyé du Poitou au caramel	Liégeois chocolat	Pomme	Compote de fruit	Crème dessert caramel
	Tarte pomme rhubarbe	Liégeois chocolat	Nectarine	Compote "maison" aux fruits d'été	Semoule au lait	Petit pot spéculos	Millefeuille
	Cocktail de fruits au rhum	Gâteau de semoule aux raisins "maison"	Crème dessert praliné	Banane	Compote pommes coings	Tarte au citron	Acapulco ananas framboises
	Mousse citron	Kiwi	Compote poires	Beignet framboises	Crème dessert vanille	Nectarine	Pêche

* 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