



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 30 septembre au 06 octobre 2024

SEMAINE N°40

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Salami Filet de tilapia sauce beurre blanc Pommes dauphines Crottin Charentais Lingot créole	Menu N° 1 Salade Italienne Aiguillettes de poulet Poêlée de légumes printaniers Fromage blanc fruité Crème dessert café	Menu N° 1 Céleri rémoulade Cassoulet Haricots blancs Yaourt nature Mousse chocolat	Menu N° 1 Oeuf dur sur macédoine Mijoté de bœuf forestière Chou fleur au beurre Chèvre sec Poire	Menu N° 1 Salade du nord Sauté de dinde aux olives Spaghettis Petit suisse aromatisé Chou crème vanille	Menu N° 1 Salade Marine Rôti de porc aux champignons Poêlée de carottes Yaourt fermier Crème dessert praliné	Menu N° 1 Terrine de légumes provençale Blanquette de veau Pomme rosti/tomate provençale Morbier Millefeuille	Menu N° 1 Terrine de légumes provençale Blanquette de veau Pomme rosti/tomate provençale Morbier Millefeuille
	Menu N°2 ou SOIR Taboulé Echine de porc braisée Champignons à l'ail Rondelé fleur de sel Raisins	Menu N°2 ou SOIR Pâté de foie/cornichon Matelotte de saumonnette Riz créole Brie Mouliné pommes/framboises	Menu N°2 ou SOIR Friand viande Cuisse de poulet rôti Courgettes à l'ail Petit suisse aromatisé Tarte aux pommes	Menu N°2 ou SOIR Betteraves rouges vinaigrette Boudin noir au four Macaronis Yaourt saveur fruits Crème dessert chocolat	Menu N°2 ou SOIR Cervelas vinaigrette Filet du marché Macaronis Yaourt saveur fruits Tomme blanche Kiwi	Menu N°2 ou SOIR Tomate/échalottes Ragout de gésiers Pommes De Terre Au Jus Fromage blanc Marmelade de pêches	Menu N°2 ou SOIR Piémontaise Cuisse de canette à la mandarine Poêlée du terroir Bleuet des prairies Acapulco ananas framboise	Menu N°2 ou SOIR Piémontaise Cuisse de canette à la mandarine Poêlée du terroir Bleuet des prairies Acapulco ananas framboise

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
CHOIX MENUS LA CARTE	Soupe à l'oignon	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage de légumes	Poireaux pomme de terre	
	ENTREES Râpé de chou blanc Salami Crêpe goût fromage Taboulé	Mélange du pêcheur Salade Italienne Concombre ciboulette Pâté de foie/cornichon	Terrine marché Provençal Céleri rémoulade Saucisson ail/beurre Friand viande	Pâté de tête oignons rouges Oeuf dur sur macédoine Carottes râpées Betteraves rouges vinaigrette	Râpé de fenouil à l'aneth Salade du nord Crêpes aux champignons Cervelas vinaigrette	Poireaux vinaigrette Salade Marine Rillettes Tomate/échalottes	Pâté de campagne Terrine de légumes provençale Salade Crétoise Piémontaise	Pâté de campagne Terrine de légumes provençale Salade Crétoise Piémontaise
	VIANDES / POISSONS Fricadelle de bœuf sauce tomate Filet de tilapia sauce beurre blanc Echine de porc braisée Paupiette de dinde à l'estragon	Côte de porc aux herbes Aiguillettes de poulet Matelotte de saumonnette Canneloni	Gratin de la mer aux moules Cassoulet Cuisse de poulet rôti Kefas d'agneau	Rougail de saucisses de volaille Mijoté de bœuf forestière Boudin noir au four Maquereau à la tomate au four	Palette à la diable Sauté de dinde aux olives Filet du marché Omelette à l'Espagnole	Quenelles sauce nantua Rôti de porc aux champignons Ragout de gésiers Steak haché au poivre	Chou farci Blanquette de veau Cuisse de canette à la mandarine Pépites de hoki	Chou farci Blanquette de veau Cuisse de canette à la mandarine Pépites de hoki
	GARNITURES Navets au jus Pommes dauphines Champignons à l'ail Petits pois cuisinés	Coquillettes au beurre Poêlée de légumes printaniers Riz créole Salade d'endives	Haricots verts persillés Haricots blancs Courgettes à l'ail Pommes De Terre Aux	Lentilles Chou fleur au beurre Macaronis Poêlée oala	Ratatouille Spaghettis Céleri garniture Riz blanc	Boulgour aux dés de poivron Poêlée de carottes Pommes De Terre Au Jus Haricots beurre	Endives braisées Pomme rosti/tomate provençale Poêlée du terroir Tortis au beurre	Endives braisées Pomme rosti/tomate provençale Poêlée du terroir Tortis au beurre
	FROMAGES / LATTAGES Yaourt saveur fruits Crottin Charentais Rondelé fleur de sel Petit suisse nature	Cantadou Fromage blanc fruité Brie Yaourt aux fruit entiers	Camembert Yaourt nature Petit suisse aromatisé Vache qui rit	Fromage blanc nature Chèvre sec Yaourt saveur fruits Chanteneige	Cantafrais Petit suisse aromatisé Tomme blanche Yaourt nature	Saint-Paulin Yaourt fermier Fromage blanc Carré frais	Tartare ail et fines herbes Morbier Bleuet des prairies Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes Morbier Bleuet des prairies Yaourt nature
	DESSERTS / FRUITS Compote pommes/abricots Lingot créole Raisins Liégeois Café	Pomme Crème dessert café Mouliné pommes/framboises Petit pot fruits rouges	Flan nappage caramel Mousse chocolat Tarte aux pommes Banane	Donuts Poire Crème dessert chocolat Semoule au lait	Liégeois caramel Chou crème vanille Kiwi Compote pommes/coings	Orange Crème dessert praliné Marmelade de pêches Eclair au chocolat	Mousse citron Millefeuille Acapulco ananas framboise Pomme	Mousse citron Millefeuille Acapulco ananas framboise Pomme

* 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



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 07 octobre au 13 octobre 2024

SEMAINE N°41

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Salade Marco Polo Filet de dinde rôti estragon Poêlée cordiale Camembert Broyé du Poitou framboise	Menu N° 1 Salade du Périgord (gésiers/h-vert) Blanquette marine Pommes vapeur Fromage blanc fruité Mouliné pommes/framboises	Menu N° 1 Salade Nordique Goulash de bœuf Carottes au jus Yaourt bio fermier Liégeois chocolat	Menu N° 1 Oeuf dur mayonnaise Longe de porc au chorizo Petits coco Vendéen Saint-Paulin Pomme	Menu N° 1 Betteraves rouges vinaigrette Poulet rôti "maison" Petits légumes cuisinés Petit suisse nature Paris-Brest	Menu N° 1 Salade de tomates et concombre Paupiette de veau au Porto Tortis au beurre Fromage blanc Marmelade de pêches	Menu N° 1 Champignons persillés Lapin aux pruneaux Poêlée de légumes verts St Nectaire Clafoutis abricots	Menu N° 1 Champignons persillés Lapin aux pruneaux Poêlée de légumes verts St Nectaire Clafoutis abricots
	Menu N°2 ou SOIR Chou rouge Andouillette grillée Flageolets Cantadou Banane	Menu N°2 ou SOIR 1/2 oeuf sur râpé de courgettes Coq au vin Cœur de céleri braisé Edam Feuilleté abricots	Menu N°2 ou SOIR Saucisson ail Médailon de merlu sauce Hollandaise Poêlée Italienne Petit suisse aromatisé Compote de poires	Menu N°2 ou SOIR Câtes de blettes Rondelé fleur de sel Yaourt à la grecque	Menu N°2 ou SOIR Carottes râpées Rognons à la moutarde Riz blanc Emmental Poire	Menu N°2 ou SOIR Cervelas Saumonnette Nantua Tombée de poireaux à la crème Fromage blanc aux fruits Cake citron	Menu N°2 ou SOIR Accras de morue Rôti de bœuf au jus Pommes noisette Morbier Tarte chocolat	Menu N°2 ou SOIR Accras de morue Rôti de bœuf au jus Pommes noisette Morbier Tarte chocolat

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
CHOIX MENUS LA CARTE	Potage du jardinier	Soupe de cresson	Potage du chef	Crème de volaille	Potage légumes	Velouté de tomates	Bisque de poisson	
	ENTREES Chorizo Salade Marco Polo Friand goût fromage Chou rouge	Salade d'endives Salade du Périgord (gésiers/h-vert) Salade Océane 1/2 oeuf sur râpé de courgettes	Croisillon Dubarry Salade Nordique Concombre à la crème Saucisson ail	Chou rouge râpé Oeuf dur mayonnaise Pâté de foie Salade du pêcheur	Museau de porc à la Lorraine Betteraves rouges vinaigrette Quiche Lorraine Carottes râpées	Poireaux vinaigrette Salade de tomates et concombre Blé fantaisie Cervelas	Salade Italienne Champignons persillés Jambon blanc macédoine Accras de morue	Salade Italienne Champignons persillés Jambon blanc macédoine Accras de morue
	VIANDES / POISSONS Spaghettis bolognaise (plat unique) Filet de dinde rôti estragon Andouillette grillée Calamar à la romaine	Côte de porc aux herbes Blanquette marine Coq au vin Oeuf dur sauce Mornay	Haché de poulet Goulash de bœuf Médailon de merlu sauce Hollandaise Pave Jambon Sauce Porto	Filet de colin meunière Longe de porc au chorizo Fricadelle de bœuf marchand de vin Sauté de foies de volaille aux	Boeuf Aux Carottes Poulet rôti "maison" Rognons à la moutarde Poisson pané citron	Escalope De Porc A La Parisienne Paupiette de veau au Porto Saumonnette Nantua Nuggets de poulet	Dorade Sauce Beurre citroné Lapin aux pruneaux Rôti de bœuf au jus Cervelas orloff	Dorade Sauce Beurre citroné Lapin aux pruneaux Rôti de bœuf au jus Cervelas orloff
	GARNITURES Spaghettis Poêlée cordiale Flageolets Jardinière de légumes	Purée de chou-fleur Pommes vapeur Cœur de céleri braisé Riz au curry	Lentilles au jus Carottes au jus Poêlée Italienne Haricots beurre	Epinards Petits coco Vendéen Côtes de blettes Pommes vapeur	Purée Pommes De Terre Petits légumes cuisinés Riz blanc Ratatouille	Endives meunière Tortis au beurre Tombée de poireaux à la crème Poêlée de céréales	Légumes grillés Poêlée de légumes verts Pommes noisette Courgettes poêlées	Légumes grillés Poêlée de légumes verts Pommes noisette Courgettes poêlées
	FROMAGES / LATTAGES Yaourt saveur fruits Camembert Cantadou Petit suisse	Vache qui rit Fromage blanc fruité Edam Yaourt nature	Chèvre sec Yaourt bio fermier Petit suisse aromatisé Chanteneige	Yaourt sucré Saint-Paulin Rondelé fleur de sel Fromage blanc nature	Cantafrais Petit suisse nature Emmental Yaourt nature	Pyrénees Fromage blanc Fromage blanc aux fruits Cantadou	Tartare ail et fines herbes St Nectaire Morbier Petit suisse	Tartare ail et fines herbes St Nectaire Morbier Petit suisse
	DESSERTS / FRUITS Flan vanille nappage caramel Broyé du Poitou framboise Banane Compote de pomme	Raisins Mouliné pommes/framboises Feuilleté abricots Mousse citron	Beignet framboise Liégeois chocolat Compote de poires Orange	Ananas au sirop Pomme Yaourt à la grecque Petit pot spéculos	Crème dessert caramel Paris-Brest Poire Compote pommes/cassis	Pomme Marmelade de pêches Cake citron Flan pâtisier	Compote pommes/pruneaux Clafoutis abricots Tarte chocolat Orange	Compote pommes/pruneaux Clafoutis abricots Tarte chocolat Orange

* 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