



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 25 novembre au 01 décembre 2024

SEMAINE N°48

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Mortadelle Blanquette de la mer Farfalles Yaourt nature Poire	Menu N° 1 Salade Piémontaise Saute De Poulet Automnal Petits navets Rondelé fleur de sel Crème dessert café	Menu N° 1 Achard de légumes Viande De Cassoulet Cassoulet (Haricots Blancs À La Tomate) Edam Mousse au chocolat	Menu N° 1 Œuf dur / macédoine Bœuf aux olives vertes Poêlée cordiale Fromage blanc Clémentines	Menu N° 1 Radis / beurre Saucisses de volaille à la Réunionnaise Pommes de terre sautées Yaourt Fermier Chou à la crème	Menu N° 1 Salade Marine Saute De Porc Au Porto Côtes de blettes à l'ail Fromage des Pyrénées Liégeois vanille	Menu N° 1 Terrine de légumes Provençale Aiguillettes de canard Pommes noisette Saint-Nectaire Millefeuille
	Menu N°2 ou SOIR Taboulé Echine De Porc Braisée Poêlée gala Petit suisse Tarte au citron	Menu N°2 ou SOIR Rillettes Filet de panga sauce Aurore Semoule aux dés de poivrons verts Yaourt fermier Mouliné pommes/framboises	Menu N°2 ou SOIR Friand viande Cordon bleu de volaille Ratatouille Vache qui rit Tarte clafoutis aux griottes	Menu N°2 ou SOIR Betteraves rouges vinaigrette Carbonara Spaghettis Mimolette Crème dessert chocolat	Menu N°2 ou SOIR Pâté de foie / cornichon Saumonette vigneronne Carottes persillées Petit suisse Kiwi	Menu N°2 ou SOIR Tomate / échalote Cuisse de poulet rôtie Poêlée Italienne Carré frais Crumble aux pommes	Menu N°2 ou SOIR Salade italienne Rôti de bœuf au poivre vert Champignons de Paris poêlés Emmental Flan coco
CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage légumes	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage du jardinier	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'été
	ENTREES Concombre ciboulette Mortadelle Crêpes goût fromage Taboulé	Salade terre et mer Salade Piémontaise Râpé de chou blanc Rillettes	Céleri rémoulade Achard de légumes Saucisson à l'ail / beurre Friand viande	Museau de porc à la Lyonnaise Œuf dur / macédoine Trio concombre / tomate / maïs Betteraves rouges vinaigrette	Râpé de fenouil à l'aneth Radis / beurre Quiche Lorraine Pâté de foie / cornichon	Carottes râpées au citron Salade Marine Cervelas vinaigrette Tomate / échalote	Pâté de campagne Terrine de légumes Provençale Salade Crétoise Salade italienne
	VIANDES / POISSONS Alouette de bœuf Blanquette de la mer Echine De Porc Braisée Omelette à l'Espagnole	Boudin blanc Saute De Poulet Automnal Filet de panga sauce Aurore Tomate farcie au bœuf	Paupiette du pêcheur Viande De Cassoulet Cordon bleu de volaille Merguez d'agneau	Filet De Poulet A L'Estragon Bœuf aux olives vertes Carbonara Beignets de poisson	Grillade de porc aux épices Saucisses de volaille à la Réunionnaise Saumonette vigneronne Rissolette de veau	Moules A La Charentaise Saute De Porc Au Porto Cuisse de poulet rôtie Foie de veau au jus clair	Blanc de volaille à la crème Aiguillettes de canard Rôti de bœuf au poivre vert Dos de cabillaud sauce beurre blanc
	GARNITURES Julienne de légumes Farfalles Poêlée gala Petits pois cuisinés	Coquillettes Petits navets Semoule aux dés de poivrons verts Epinards	Haricots verts Cassoulet (Haricots Blancs À La Tomate) Ratatouille Pommes rissolées	Poêlée de céréales Poêlée cordiale Spaghettis Salade d'endives	Céleri branche Pommes de terre sautées Carottes persillées Lentilles	Riz créole Côtes de blettes à l'ail Poêlée Italienne Tombée de poireaux	Endives braisées Pommes noisette Champignons de Paris poêlés Blé au beurre
	FROMAGES / LAITAGES Camembert Yaourt nature Petit suisse Fraidou	Fromage blanc Rondelé fleur de sel Yaourt fermier Chèvre sec	Yaourt aux fruits Edam Vache qui rit Petit suisse	Chanteneige Fromage blanc Mimolette Yaourt saveur fruits	Bleu Yaourt Fermier Petit suisse Tartare aux noix	Petit suisse Fromage des Pyrénées Carré frais Yaourt nature	Yaourt aux fruits Saint-Nectaire Emmental Cotentin
	DESSERTS / FRUITS Compote pommes/abricots Poire Tarte au citron Liégeois café	Pomme Crème dessert café Mouliné pommes/framboises Petit pot fruits rouges	Flan nappage caramel Mousse au chocolat Tarte clafoutis aux griottes Banane	Donut Clémentines Crème dessert chocolat Semoule au lait	Crème praliné Chou à la crème Kiwi Compote pommes / coings	Poire Liégeois vanille Crumble aux pommes Semoule au lait	Mousse au citron Millefeuille Flan coco 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