



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 09 décembre au 15 décembre 2024

SEMAINE N°50

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Salade Vendéenne	Museau de porc à la lyonnaise	Radis	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur sur macédoine	Salade marine	Cœurs palmier sauce blanche
	Fricassée de lapin à la moutarde	BRANDADE DE POISSON	Goulash de bœuf	Cassoulet	Poulet chasseur	Steak haché de bœuf au poivre	Aiguillettes de canard à l'orange
	Purée de légumes verts	XXXXX	Carottes cuisinées	Haricots blancs à la tomate	Gratin de céleri branche	Petits pois cuisinés	Pommes noisette et tomate provençale
	Morbier	Tartare ail fines herbes	Fromage blanc aromatisé	Tomme Noire	Yaourt aux fruits	Samos	Duo fermier
	Pomme de Gâtine	Marmelade de fruits	Paris-Brest	Crème dessert caramel	Clémentines	Flan du chef	Tarte Normande
	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
	Concombre à la crème	Brocolis vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade orientale	Betteraves rouges	Mortadelle	Salade de fond d'artichaut
	Petit salé	Poulet rôti aux épices	Pavé de lieu noir	Rissolette de veau	Côte de porc charcutière	Dos de cabillaud Dugleré	Rôti de bœuf
	Lentilles bio	Haricots-verts persillés	Céréales aux petits légumes	Poêlée de légumes verts	Riz aux petits légumes	Navets	Pommes paille champignons
Yaourt aux fruits	Camembert	Chanteneige	Yaourt fermier bio	Gouda	Fromage frais petit suisse	Saint-Nectaire	
Liégeois chocolat	Donut abricot	Compote fruits et pruneaux	Poire	Tarte rhubarbe	Kiwi	Bavarois framboises	

CHOIX MENUS A LA CARTE	SOUPES		ENTREES		VIANDES / POISSONS		GARNITURES		FROMAGES / LAITAGES		DESSERTS / FRUITS	
	Soupe de cresson	Potage du chef	Velouté de tomates	Potage de légumes	Crème d'asperges	Potage du jardinier	Bisque de poissons					
ENTREES	Rillettes	Œufs durs sauce cocktail	Endives fraîches	Friand oûut champignons	Pâté de Toie	Friand fromage	Moules au curry					
	Salade Vendéenne	Museau de porc à la lyonnaise	Radis	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur sur macédoine	Salade marine	Cœurs palmier sauce blanche					
	Crêpe goût fromage	Céleri rémoulade	Salade nordique	Cervelas	Salade de tomates et mais	Carottes râpées au citron	Terrine de lapin					
	Concombre à la crème	Brocolis vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade orientale	Betteraves rouges	Mortadelle	Salade de fond d'artichaut					
VIANDES / POISSONS	Filet de dinde à l'estraaon	Boudin blanc au four	Cordon bleu	Poisson pané	Hachis parmentier	Paupiette de porc au poivre	Filet de dorade					
	Fricassée de lapin à la moutarde	BRANDADE DE POISSON	Goulash de bœuf	Cassoulet	Poulet chasseur	Steak haché de bœuf au poivre	Aiguillettes de canard à l'orange					
	Petit salé	Poulet rôti aux épices	Pavé de lieu noir	Rissolette de veau	Côte de porc charcutière	Dos de cabillaud Dugleré	Rôti de bœuf					
	Filet de panga sauce citronnée	Quiche végétarienne	Escalope de porc au jus	Foies de volaille aux oignons	Gratin de la mer aux moules	Omelette aux herbes	Pavé de jambon sauce tomate persil					
GARNITURES	Tortis	Pomme fruit	Spaghettis	Petits navets cuisinés	Purée	Chou fleur au beurre	Semoule fine au beurre					
	Purée de légumes verts	XXXXX	Carottes cuisinées	Haricots blancs à la tomate	Gratin de céleri branche	Petits pois cuisinés	Pommes noisette et tomate provençale					
	Lentilles bio	Haricots-verts persillés	Céréales aux petits légumes	Poêlée de légumes verts	Riz aux petits légumes	Navets	Pommes paille champignons					
	Tomate cuisinées	Riz au curry	Poêlée maraichère	Poêlée Italienne	Poêlée gala	Coquillettes	Haricots beurre					
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc nature	Petit Suisse	Edam	Fromage frais fruité petit suisse	Carré frais	Emmental	Yaourt saveur fruits					
	Morbier	Tartare ail fines herbes	Fromage blanc aromatisé	Tomme Noire	Yaourt aux fruits	Samos	Duo fermier					
	Yaourt aux fruits	Camembert	Chanteneige	Yaourt fermier bio	Gouda	Fromage frais petit suisse	Saint-Nectaire					
	Fraidou	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Cotentin	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Rondelé fleur de sel					
DESSERTS / FRUITS	P'tit pot tiramisu	Banane	Clémentines	Compote pommes	Cocktail de fruits	Liégeois caramel	Pomme cuite et confiture					
	Pomme de Gâtine	Marmelade de fruits	Paris-Brest	Crème dessert caramel	Clémentines	Flan du chef	Tarte Normande					
	Liégeois chocolat	Donut abricot	Compote fruits et pruneaux	Poire	Tarte rhubarbe	Kiwi	Bavarois framboises					
	Compote pommes/coings	Crème praliné	Novly vanille	Chou à la crème	Mousse citron	Compote poires	Crème dessert café					

* 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