



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 30 décembre 2024 au 05 janvier 2025

SEMAINE N°01

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 Lorraine (cervelas choux)	Salade au saumon fumé	Terrine de faisán aux cèpes	Salade Marco Polo	Chou blanc râpé	Salade Parisienne	Oeuf dur sur macédoine
	Pavé de cabillaud sauce choron	Suprême de dinde	Pièce de bœuf marinée et snakée	Langue de bœuf sauce piquante	Rougail saucisses de volaille	Rôti de porc au jus	Cuisse de pintade vallée d'Auge
	Pommes vapeur	Pommes paille et poêlée de marrons	Bouchons de pommes de terre frits	Haricots verts persillés	Riz blanc créole	Poêlée du terroir	Mogettes
	Brie	Duo de fromage des montagnes	Roquefort	Yaourt aux fruits	Fromage blanc aux fruits	Rondelé fleur de sel	Mimolette
	Marmelade de pêches	Gâteau du nouvel an	Macarons	Orange	Compote de poires	Mousse chocolat	Galette des rois
	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
	Taboulé	Terrine de mousse de foie gras	Crevette torpedo (frites)	Achard de légumes	Cervelas vinaigrette	Carottes râpées	Croustade au chou fleur
	Paupiette de veau	Corole de sole et St Jacques	Cuisse de pigeon confite	Cassoulet	Blanquette de la mer	Cuisse de poulet Basquaise	Effiloché de bœuf aux échalottes
	Petites carottes cuisinées	Pommes duchesse/purée de brocolis	Champignons poêlés	Haricots blancs à la tomate	Poêlée de légumes verts	Spaghettis	Endives meunière
Tartare ail et fines herbes	Chèvre frais cendré du Poitou	2 bouchées de camembert	Gouda	Yaourt nature	Fromage frais petit suisse aromatisé	Bleu	
Clémentines	2 petit fours au chocolat	Cheesecake à la mandarine	Novly chocolat	Pomme	Pointe abricot	Acapulco	
ENTREES	Potage de légumes	Bisque de homard	Velouté de châtaignes	Potage du chef	Crème Dubarry	Velouté à la tomate	Potage au poireau pommes de terre
	Friand goût fromage	Cœurs de palmier persillés	Mini asperges blanches sauce mousseline	Pâté de foie	Terrine de légumes	Betteraves rouges	Salami
	Salade Lorraine (cervelas choux)	Salade au saumon fumé	Terrine de faisán aux cèpes	Salade Marco Polo	Chou blanc râpé	Salade Parisienne	Oeuf dur sur macédoine
	Trio concombre, mais et tomate	Quiche escargotine	Salade de perles marines	Champignons mayonnaise	Salade terre et mer	Mortadelle	Concombre à la crème
Taboulé	Terrine de mousse de foie gras	Crevette torpedo (frites)	Achard de légumes	Cervelas vinaigrette	Carottes râpées	Croustade au chou fleur	
VIANDES / POISSONS	Alouette de boeuf sauce marchand de vin	Rôti de veau aux giroles	Saumon à l'oseille	Cordon bleu	Boudin blanc	Gratin de poisson	Grillade porc aux oignons
	Pavé de cabillaud sauce choron	Suprême de dinde	Pièce de bœuf marinée et snakée	Langue de bœuf sauce piquante	Rougail saucisses de volaille	Rôti de porc au jus	Cuisse de pintade vallée d'Auge
	Paupiette de veau	Corole de sole et St Jacques	Cuisse de pigeon confite	Cassoulet	Blanquette de la mer	Cuisse de poulet Basquaise	Effiloché de bœuf aux échalottes
	Omelette aux herbes	Emincé de bœuf à l'ancienne	Filet mignon de porc	Moules à la Catalane	Rissolette de veau doré au four	Steak haché de veau	Cabillaud au citron
GARNITURES	Haricots beurre à l'ail	Risotto aux asperges	Grenailles au sel de Guérande et tomate	Tortis au beurre	Pomme fruit	Petits pois	Courgettes à l'ail
	Pommes vapeur	Pommes paille et poêlée de marrons	Bouchons de pommes de terre frits	Haricots verts persillés	Riz blanc créole	Poêlée du terroir	Mogettes
	Petites carottes cuisinées	Pommes duchesse/purée de brocolis	Champignons poêlés	Haricots blancs à la tomate	Poêlée de légumes verts	Spaghettis	Endives meunière
	Petits pois cuisinés	Petits légumes grillés	Trio de purée	Ratatouille	Purée	Poêlée gala	Riz au curry
FROMAGES / LAITAGES	Yaourt saveur fruits	Morbier	Saint-Albray	Cantadou	Gouda	Fromage blanc	Yaourt saveur fruits
	Brie	Duo de fromage des montagnes	Roquefort	Yaourt aux fruits	Fromage blanc aux fruits	Rondelé fleur de sel	Mimolette
	Tartare ail et fines herbes	Chèvre frais cendré du Poitou	2 bouchées de camembert	Gouda	Yaourt nature	Fromage frais petit suisse aromatisé	Bleu
	Fromage blanc nature	Yaourt fermier	Fromage blanc aux fruits	Fromage frais petit suisse 60 gr	Petit moulé	Saint-Paulin	Cantafrais
DESSERTS / FRUITS	Tarte aux pommes	Charlotte aux fruits rouges	Craquant au chocolat	Paris-Brest	Gâteau Basque	Poire	Crème saveur caramel
	Marmelade de pêches	Gâteau du nouvel an	Macarons	Orange	Compote de poires	Mousse chocolat	Galette des rois
	Clémentines	2 petit fours au chocolat	Cheesecake à la mandarine	Novly chocolat	Pomme	Pointe abricot	Acapulco
	Mousse citron	Ananas frais rôti	Cocktail de fruits au rhum	Compote de pommes	Crème dessert praliné	Cocktail de fruits	Banane

* 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