



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 27 janvier au 02 février 2025

SEMAINE N°05

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE			
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1 Salade Lorraine Pot au feu de la mer Riz créole Camembert Clémentines	Menu N° 1 Œuf dur mayonnaise Cuisse de poulet Basquaise Ratatouille aux courgettes fraîches Yaourt bio fermier Crème dessert praliné	Menu N° 1 Pamplemousse Echine de porc braisée Coquillettes Rondelé fleur de sel Feuilleté abricot	Menu N° 1 Salade Créoise Langue de bœuf au Porto Endives meunières Saint-Paulin Marmelade de pêches	Menu N° 1 Salade Russe Couscous keftas-haut cuisson Semoule Fromage blanc aux fruits Banane	Menu N° 1 Taboulé de quinoa Sauté de porc Petites carottes cuisinées Yaourt bio Crumble aux fruits	Menu N° 1 Jambon blanc et asperges Blanquette de veau Pommes noisette Bleu d'Auvergne Crêpe au sucre			
	Menu N°2 ou SOIR Achard de légumes d'hiver Palette à la diable Purée de carottes Fromage blanc nature Beignet chocolat	Menu N°2 ou SOIR Pâté de tête vinaigrette Darne de merlu Spaghettis Brie Pomme	Menu N°2 ou SOIR Salade marine (riz) Filet de dinde au paprika Tombé de fenouil Yaourt fruits entiers Mousse au citron	Menu N°2 ou SOIR Haricots-verts vinaigrette Choucroute Chou choucroute Fromage frais- petit suisse P'tit pot spéculos	Menu N°2 ou SOIR Salami Gratin de la mer aux moules Céleris branche persillés Chèvre Riz au lait	Menu N°2 ou SOIR Carottes râpées Coq au vin Pommes vapeur Cantafrais Clémentines	Menu N°2 ou SOIR Râpé d'hiver Effiloché de bœuf aux légumes d'hiver Poêlée du terroir Saint-Nectaire Tarte Normande			
	Potage de légumes	Bisque de poisson	Crème d'asperges	Potage du chef	Crème Dubarry	Velouté à la tomate	Potage au poireau pommes de terre			
	ENTREES	Friand goût fromage Salade Lorraine Céleri citron Achard de légumes d'hiver	Taboulé Œuf dur mayonnaise Salade Chinoise Pâté de tête vinaigrette	Chou rouge râpé Pamplemousse Terrine de campagne Salade marine (riz)	Pistoles de boudin noir Salade Créoise Quiche Lorraine Haricots-verts vinaigrette	Poireaux vinaigrette Salade Russe Betteraves râpées crues Salami	Tomates cerise vinaigrette Taboulé de quinoa Mousse de foie Carottes râpées	Andouille Jambon blanc et asperges Champignons à l'ail Râpé d'hiver		
		VIANDES / POISSONS	Steak haché de veau sauce Robert Pot au feu de la mer Palette à la diable Saucisses de volaille tomates	Chipolatas Cuisse de poulet Basquaise Darne de merlu Chou farci	Quenelles de brochet Echine de porc braisée Filet de dinde au paprika Omelette ciboulette	Ragout de gésiers Langue de bœuf au Porto Choucroute Maquereau au four	Pavé de jambon marchand de vin Couscous keftas-haut cuisson Gratin de la mer aux moules Fricassé de foies de volaille	Beignets de poisson Sauté de porc Coq au vin Steak haché au poivre	Aiguillettes de poulet Blanquette de veau Effiloché de bœuf aux légumes d'hiver Pança sauce Nantua	
			GARNITURES	Haricots-verts persillés Riz créole Purée de carottes Pommes persillées	Flageolets Ratatouille aux courgettes fraîches Spaghettis Julienne de légumes	Poireau en gratin Coquillettes Tombé de fenouil Pommes de terre sautées	Légumes du ragout Endives meunières Chou choucroute Poêlée de légumes verts	Chou fleur Semoule Céleris branche persillés Farfales	Riz à la tomate Petites carottes cuisinées Pommes vapeur Côtes de blettes au jus	Céleri rave et champignons Pommes noisette Poêlée du terroir Poêlée Italienne
				FROMAGES / LAITAGES	Cantadou Camembert Fromage blanc nature Yaourt nature	Fromage frais- petit suisse Yaourt bio fermier Brie Vache qui rit	Mimolette Rondelé fleur de sel Yaourt fruits entiers Fromage blanc	Yaourt nature Saint-Paulin Fromage frais- petit suisse Cotentin	Kiri Fromage blanc aux fruits Chèvre Yaourt saveur fruits	Tome blanche Yaourt bio Cantafrais Petit suisse
	DESSERTS / FRUITS				Compote pommes-cassis Clémentines Beignet chocolat Novly vanille	Gâteau Basque Crème dessert praliné Pomme Compote fruits et cassis	Pomme Feuilleté abricot Mousse au citron Compote pommes/ramboises	Flan nappage caramel Marmelade de pêches P'tit pot spéculos Kiwi de France	Crème dessert vanille Banane Riz au lait Compote fruits et coings	Compote de poires Crumble aux fruits Clémentines Mousse au chocolat

* 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