



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 10 au 16 février 2025

SEMAINE N°07

PRENOM :

Date et signature :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDJET SOIR	Menu N° 1 Salade Vendéenne Fricassée de lapin à la moutarde Purée de légumes verts Morbier Pomme de Gâtine	Menu N° 1 Museau de porc à la lyonnaise Brandade de poisson Complet Tartare ail fines herbes Marmelade de fruits	Menu N° 1 Radis Goulash de bœuf Carottes cuisinées Fromage blanc aromatisé Paris-Brest	Menu N° 1 Poireaux vinaigrette Cassoulet Haricots blancs à la tomate Fromage des Pyrénées Crème dessert caramel	Menu N° 1 Oeuf dur sur macédoine Poulet chasseur Gratin de céleri branche Yaourt aux fruits Clémentines	Menu N° 1 Salade marine Steak haché de bœuf au poivre Petits pois cuisinés Kiri Flan du chef	Menu N° 1 Cœurs palmier sauce blanche Aiguillettes de canard à l'orange Pommes noisette et tomate provençale Duo fermier Tarte Normande
	Menu N°2 ou SOIR Concombre à la crème Petit salé Lentilles bio Yaourt aux fruits Liégeois chocolat	Menu N°2 ou SOIR Brocolis vinaigrette Poulet rôti aux épices Haricots-verts persillés Camembert Chou à la crème	Menu N°2 ou SOIR Saucisson à l'ail Filet de limande beurre blanc Céréales aux petits légumes Chanteneige Compote fruits et pruneaux	Menu N°2 ou SOIR Salade orientale Rissollette de veau Poêlée de légumes verts Yaourt fermier bio Poire	Menu N°2 ou SOIR Betteraves rouges Côte de porc charcutière Riz aux petits légumes Gouda Tarte rhubarbe	Menu N°2 ou SOIR Mortadelle Tilapia Sauce Armoricaïne cottes de blettes persilles Fromage frais petit suisse Kiwi	Menu N°2 ou SOIR Salade du Périgord Rôti de bœuf Pommes paille champignons Saint-Nectaire Bavarois framboises
CHOIX MENUS A LA CARTE	Soupe de cressons	Potage du chef	Velouté de tomates	Potage de légumes	Crème d'asperges	Potage du jardinier	Bisque de poissons
	ENTREES Rillettes Salade Vendéenne Crêpe goût fromage Concombre à la crème	Œufs durs sauce cocktail Museau de porc à la lyonnaise Céleri rémoulade Brocolis vinaigrette	Endives fraîches Radis Salade nordique Saucisson à l'ail	Friand goût champignons Poireaux vinaigrette Cervelas Salade orientale	Pâté de foie Oeuf dur sur macédoine Salade de tomates et maïs Betteraves rouges	Crêpe goût fromage Salade marine Carottes râpées au citron Mortadelle	Moules au curry Cœurs palmier sauce blanche Terrine de lapin Salade du Périgord
VIANDES / POISSONS	Filet de dinde à l'estragon Fricassée de lapin à la moutarde Petit salé Filet de panga sauce citronnée	Boudin blanc au four Brandade de poisson Poulet rôti aux épices Quiche végétarienne	Cordon bleu Goulash de bœuf Filet de limande beurre blanc Escalope de porc au jus	Poisson pané Cassoulet Rissollette de veau Foies de volaille aux oignons	Hachis parmentier Poulet chasseur Côte de porc charcutière Gratin de la mer aux moules	Paupiette de porc au poivre Steak haché de bœuf au poivre Tilapia Sauce Armoricaïne Omelette aux herbes	Filet de dorade Aiguillettes de canard à l'orange Rôti de bœuf Pavé de jambon sauce tomate persil
GARNITURES	Tortis Purée de légumes verts Lentilles bio Tomate cuisinées	Pomme fruit Complet Haricots-verts persillés Riz au curry	Spaghettis Carottes cuisinées Céréales aux petits légumes Poêlée maraichère	Petits navets cuisinés Haricots blancs à la tomate Poêlée de légumes verts Poêlée Italienne	Complet Gratin de céleri branche Riz aux petits légumes Poêlée gala	Chou fleur au beurre Petits pois cuisinés cottes de blettes persilles Coquillettes	Semoule Pommes noisette et tomate provençale Pommes paille champignons Haricots beurre
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc nature Morbier Yaourt aux fruits Fraidou	Petit Suisse Tartare ail fines herbes Camembert Yaourt aromatisé	Edam Fromage blanc aromatisé Chanteneige Yaourt nature	Fromage frais fruité petit suisse Fromage des Pyrénées Yaourt fermier bio Petit moulé	Carré frais Yaourt aux fruits Gouda Fromage blanc nature	Emmental Kiri Fromage frais petit suisse Yaourt nature	Yaourt saveur fruits Duo fermier Saint-Nectaire Rondelé fleur de sel
DESSERTS / FRUITS	P'tit pot speculos Pomme de Gâtine Liégeois chocolat Compote pommes/coings	Banane Marmelade de fruits Chou à la crème Crème praliné	Clémentines Paris-Brest Compote fruits et pruneaux Novly vanille	Compote pommes Crème dessert caramel Poire Donut	Cocktail de fruits Clémentines Tarte rhubarbe Mousse citron	Liégeois caramel Flan du chef Kiwi Compote poires	Clémentines Tarte Normande Bavarois framboises 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