



NOM/PRENOM:

MENUS TRADITIONNELS

SEM 14 : du 31 au 6 avril
A nous retourner au plus tard le 07 mars 2025

		LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
FORMULES MIDI	Menu N° 1	Salami Filet de carrelet beurre Nantais Pommes vapeur persillées Crottin Charentais Kiwi	Menu N° 1 Salade Italienne Cuisse de poulet rôti aux épices Poêlée de légumes printaniers Fromage blanc fruité Mouliné pommes/framboises	Menu N° 1 Carottes râpées à l'orange Cassoulet (saucisse palette etc) Haricots blancs à la tomate Yaourt nature Mousse chocolat	Menu N° 1 Oeuf dur sur macédoine Mijoté de bœuf forestière Chou fleur au beurre Chèvre sec Orange	Menu N° 1 Salade du nord Sauté de dinde aux olives Spaghettis Petit suisse aromatisé Chou crème vanille	Menu N° 1 Salade Marine Rôti de porc aux champignons Poêlée de carottes Yaourt fermier Ferme de Crème dessert praliné	Menu N° 1 Terrine de légumes provençale Blanquette de veau Pomme rosti/tomate Provençale Morbier Millefeuilles
	Menu N°2	Taboulé à la menthe Crépinette de porc Champignons et petits navets à l'ail Rondelé fleur de sel Lingot créole	Menu N°2 Pâté de foie/cornichon Matelotte d'encornets au vin rouge Riz créole Brie Crème dessert café	Menu N°2 Friand viande Rôti de dinde aux pruneaux Courgettes à l'ail Petit suisse aromatisé Tarte aux pommes	Menu N°2 Betteraves rouges vinaigrette Boudin noir au four Macaronis Yaourt saveur fruits Crème dessert chocolat	Menu N°2 Cervelas vinaigrette Filet du marché Céleri garniture Tomme blanche Kiwi	Menu N°2 Tomate/échalottes Ragout de gésiers Pommes de terre au jus Fromage blanc Marmelade de pêches	Menu N°2 Piémontaise Cuisse de canette à la mandarine Poêlée du terroir Bleuet des prairies Acapulco ananas framboise
		Soupe à l'oignon	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage de légumes	Poireaux pomme de terre
CARTÉ DE REMPLACEMENT	ENTRÉES	Salami	Salade Italienne	Carottes râpées à l'orange	Oeuf dur sur macédoine	Salade du nord	Salade Marine	Terrine de légumes provençale
		Taboulé à la menthe	Pâté de foie/cornichon	Friand viande	Betteraves rouges vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Tomate/échalottes	Piémontaise
		Crêpe goût fromage	Concombre ciboulette	Saucisson ail/beurre	Céleri rémoulade	Crêpes aux champignons	Rillettes	Salade Crétoise
		Râpé de chou blanc	Mélange du pêcheur	Terrine marché Provençal	Pâté de tête oignons rouges	Râpé de fenouil à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Pâté de campagne
CARTÉ DE REMPLACEMENT	VIANDES / POISSONS	Filet de carrelet beurre Nantais	Cuisse de poulet rôti aux épices	Cassoulet (saucisse, palette)	Mijoté de bœuf forestière	Sauté de dinde aux olives	Rôti de porc aux champignons	Blanquette de veau
		Crépinette de porc	Matelotte d'encornets au vin rouge	Rôti de dinde aux pruneaux	Boudin noir au four	Filet du marché	Ragout de gésiers	Cuisse de canette à la mandarine
		Risolette de veau dorée au four	Côte de porc aux herbes	Gratin de la mer aux moules	Saucisses de volaille à la tomate	Palette à la diable	Quenelles sauce nantua	Chou farci sur lit de jardinière
		Omelette aux herbes	Canelonis	Keftas d'agneau	Maquereau à la tomate au four	Foie de veau sauce crémée	Steak haché au poivre	Pépites de hoki
CARTÉ DE REMPLACEMENT	GARNITURES	Pommes vapeur persillées	Poêlée de légumes printaniers	Haricots blancs à la tomate	Chou fleur au beurre	Spaghettis	Poêlée de carottes	Pomme rosti/tomate Provençale
		Champignons et petits navets à l'ail	Riz créole	Courgettes à l'ail	Macaronis	Céleri garniture	Pommes de terre au jus	Poêlée du terroir
		Tombée de tomates aux oignons	Coquillettes	Haricots verts persillés	Lentilles	Ratatouille	Boullgour aux dés de poivrons	Endives braisées
		Petits pois cuisinés	Salade d'endives	Pommes de terre aux oignons	Poêlée gala	Riz blanc	Haricots beurre	Tortis au beurre
CARTÉ DE REMPLACEMENT	FROMAGES / LAITAGES	Crottin Charentais	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Chèvre sec	Petit suisse aromatisé	Yaourt fermier	Morbier
		Rondelé fleur de sel	Brie	Petit suisse aromatisé	Yaourt saveur fruits	Tomme blanche	Fromage blanc	Bleuet des prairies
		Yaourt saveur fruits	Cantadou	Camembert	Fromage blanc nature	Cantafrais	Saint-Paulin	Tartare ail et fines herbes
		Petit suisse nature	Yaourt aux fruit entiers	Vache qui rit	Chanteneige	Yaourt nature	Carré frais	Yaourt nature
CARTÉ DE REMPLACEMENT	DESSERTS / FRUITS	Kiwi	Mouliné pommes/framboises	Mousse chocolat	Orange	Chou crème vanille	Crème dessert praliné	Millefeuilles
		Lingot créole	Crème dessert café	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat	Kiwi	Marmelade de pêches	Acapulco ananas framboise
		Compote pommes/abricots	Pomme	Flan nappage caramel	Donuts	Liégeois caramel	Pomme	Mousse citron
		Liégeois Café	Petit pot fruits rouges	Banane	Semoule au lait	Compote pommes/coings	Eclair au chocolat	Poire