



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	Salade Italienne	Carottes râpées à l'orange	Oeuf dur sur macédoine	Salade du nord	Salade Marine	Terrine de légumes provençale
		Filet de carrelet beurre Nantais	Cuisse de poulet rôti aux épices	Cassoulet (saucisse palette etc)	Mijoté de bœuf forestière	Sauté de dinde aux olives	Rôti de porc aux champignons	Blanquette de veau
		Pommes vapeur persillées	Poêlée de légumes printaniers	Haricots blancs à la tomate	Chou fleur au beurre	Spaghettis	Poêlée de carottes	Pomme rosti/tomate
		Crottin Charentais	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Chèvre sec	Petit suisse aromatisé	Yaourt fermier Ferme de	Provençale
		Kiwi	Mouliné pommes/framboises	Mousse chocolat	Orange	Chou crème vanille	Crème dessert praliné	Morbier
		Menu N°2						
		Taboulé à la menthe	Pâté de foie/cornichon	Friand viande	Betteraves rouges vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Tomate/échalottes	Piémontaise
		Crêpinette 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
		Champignons et petits navets à l'ail	Riz créole	Courgettes à l'ail	Macaronis	Céleri garniture	Pommes de terre au jus	Poêlée du terroir
		Rondelé fleur de sel	Brie	Petit suisse aromatisé	Yaourt saveur fruits	Tomme blanche	Fromage blanc	Bleuet des prairies
	Lingot créole	Crème dessert café	Tarte aux pommes	Crème dessert chocolat	Kiwi	Marmelade de pêches	Acapulco ananas framboise	
CARTES DE REMPLACEMENT		Soupe à l'oignon	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage de légumes	Poireaux pomme de terre
	ENTREES	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
	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
		Crêpinette 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	Cannelonis	Keftas d'agneau	Maquereau à la tomate au four	Foie de veau sauce crémée	Steak haché au poivre	Pépites de hoki
	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	
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	
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	