



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 28 avril au 04 mai 2025

SEMAINE N°18

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			
	Mortadelle à la pistache Limande beurre blanc Purée de patates douces Camembert Pomme	Achard de légumes Blanquette de dinde Chou vert braisé Fromage blanc aux fruits Mousse chocolat	Betteraves rouges râpées Sauté de porc à la moutarde Poêlée italienne Yaourt nature Crêpe au sucre	Salade Marco Polo Goulash de bœuf Carottes Vichy Bleu d'Auvergne Marmelade de pêches	Salade Indienne Poulet Tikka Massala Riz Madras Petit suisse nature Salade de fruits exotiques	Salade Indienne Poulet Tikka Massala Riz Madras Petit suisse nature Salade de fruits exotiques	Piémontaise Paupiette de lapin chasseur Haricots beurre à l'ail et au persil Fromage blanc de Pamplie Semoule au lait	Duo de chou fleur et brocolis Sauté de canard à la campagnarde Pommes noisette Duo de fromages Tarte noix de coco		
FORMULES MIDI OU MIDI ET 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	Menu N°2 ou SOIR			
	Œuf dur sauce cocktail Alouette de bœuf forestière Ratatouille Rondelé fleur de sel Roulé aux fraises	Pâté de campagne Encornets à la tomate Riz créole Chèvre sec Banane	Terrine du pêcheur Filet de poulet sauce Marsala Cœurs de céleri braisés Petit suisse saveur fruits Mouliné pommes/framboises	Concombre à la crème Crêpinette de porc aux champignons Pommes sautées Chanteneige Crème dessert praliné	Pâté de tête échalotte Filet de poisson du marché Poêlée forestière Brie Donuts	Pâté de tête échalotte Filet de poisson du marché Poêlée forestière Brie Donuts	Carottes râpées Rôti de dinde Jurassien Coquillettes Yaourt aux fruits Poire	Jambon blanc beurre Rôti de bœuf marchand de vin Petits navets et salsifis au jus Tomme blanche Trio de mignardises		
CHOIX MENUS A LA CARTE	Potage du jardinier	Soupe de cresson	Potage du chef	Crème de volaille	Potage légumes	Velouté de tomates	Bisque de poisson			
	ENTREES	Mortadelle à la pistache Œuf dur sauce cocktail Tarte aux oignons Chou rouge rapé	Achard de légumes Pâté de campagne Croisillon Dubarry Carottes persillées	Betteraves rouges râpées Terrine du pêcheur Pâté de foie Salade Tunisienne	Salade Marco Polo Concombre à la crème Salade océane Saucisson à l'ail	Salade Indienne Pâté de tête échalotte Taboulé Crêpe goût fromage	Piémontaise Carottes râpées Cervelas Radis beurre	Duo de chou fleur et brocolis Jambon blanc beurre Terrine de légumes Tomate vinaigrette		
		VIANDES / POISSONS	Limande beurre blanc Alouette de bœuf forestière Andouillette grillée Cuisse de poulet rôti	Blanquette de dinde Encornets à la tomate Fricadelle de bœuf sauce au poivre Chipolatas	Sauté de porc à la moutarde Filet de poulet sauce Marsala Gourmet de hoki doré au four Œufs durs sauce Mornay	Goulash de bœuf Crêpinette de porc aux champignons Foies de volaille à la tomate Maquereau au vin blanc	Poulet Tikka Massala Filet de poisson du marché Dugléré Palette de porc à la diable Keftas d'agneau au curry	Paupiette de lapin chasseur Rôti de dinde Jurassien Panga sauce Aurore Cervelas orloff	Sauté de canard à la campagnarde Rôti de bœuf marchand de vin Omelette Espagnole Gratin de poisson à l' Italienne	
			GARNITURES	Purée de patates douces Ratatouille Haricots-verts persillés Petits pois cuisinés	Chou vert braisé Riz créole Tortis au beurre Epinards à la crème	Poêlée italienne Cœurs de céleri braisés Poêlée de fenouil Semoule	Carottes Vichy Pommes sautées Flageolets Côtes de blettes au beurre	Riz Madras Poêlée forestière Courgettes poêlées à l'ail Nouilles chinoises	Haricots beurre à l'ail et au persil Coquillettes Pommes de terre aux oignons Chou-fleur en gratin	Pommes noisette Petits navets et salsifis au jus Tomate Provençale Poêlée de céréales
				FROMAGES / LAITAGES	Camembert Rondelé fleur de sel Yaourt saveur fruits Petit suisse nature	Fromage blanc aux fruits Chèvre sec Cantadou Yaourt nature	Yaourt nature Petit suisse saveur fruits Edam Vache qui rit	Bleu d'Auvergne Chanteneige Fromage blanc vanille Yaourt saveur fruits	Petit suisse nature Brie Cantafrais Yaourt nature	Fromage blanc de Pamplie Yaourt aux fruits Mimolette Petit moulé
	DESSERTS / FRUITS				Pomme Roulé aux fraises Flan vanille nappage caramel Compote de poires	Mousse chocolat Banane Compote pommes/pruneaux Beignet aux pommes	Crêpe au sucre Mouliné pommes/framboises Orange Liégeois café	Marmelade de pêches Crème dessert praliné Entremet chocolat pistache Pomme	Salade de fruits exotiques Donuts Flan vanille Compote pomme / cassis	Semoule au lait Poire Abricots au sirop Eclair 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