

Menu Adulte 7 jours Semaine N°19



Nom:

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté		Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
(0	1	Carottes râpées a vinaigre de cidre		Betteraves bio vinaigrette		Radis beurre		Macédoine de légumes à l'aneth		Tartare de courgettes sauce fromage blanc persil		Haricots verts vinaigrette		Fonds d'artichauts sauce ravigote	
Entrées	2	Crêpes au fromage		Tomate au basilic		Taboulé		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Oeuf dur sauce cocktail		Salade de riz au thon et œuf		Pâté en croûte cornichon*	
	3	Pâté de foie cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Cervelas vinaigrette à l'échalote*				Galantine aux olives beurre*					
	1	Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Pavé de colin mariné à la provençale		Jambon braisé sauce forestière*		Blanquette de veau au cidre		Sauté de boeuf bio à l'italienne		Médaillons de poulet waterzoï		Filet mignon de porc au maroilles*	
Plats	2	Boulettes à l'agneau sauce orientale		Emincé de volaille sauce poulette		Escalope viennoise		Andouillette grillée*		Filet de colin pané		Feuilleté de poisson au beurre blanc		Sot l'y laisse de dinde sauce suprême	
	3					Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Bouchées au camembert						Pané de blé, tomate et mozzarella	
Accomp.	1	Haricots beurre persillés		Coquillettes bio		Purée de pommes de terre		Petits pois		Boulgour à la tomate		Coudes		Quartiers de pommes de terre dorées	
Acc	2	Semoule		Brocolis ciboulette		Ratatouille		Riz aux trois saveurs		Bâtonnets de carottes vapeur		Salade verte et dosette de vinaigrette		Choux de Bruxelles persillés	
ent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
Remplacement	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
npla	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rer	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Milanette		Savaron bio		Camembert		Saint-Paulin bio		Fromage frais		St- Morêt		Tomme noire	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Fruit bio		Fruit bio		Beignet à la framboise		lle gourmande		Kiwi		Fruit bio		Coupelle de fruits au naturel	
Desserts	2	Purée de pommefraise et biscuits secs		Fromage blanc saveur vanille		Poire		Orange		Tarte flan pâtiss er		Crème renversée nappée caramel		Riz au lait bio	
						potage p	our le	soir avec un suppléme	nt de	0,66 €					
		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	



Menu Adulte 7 jours **Semaine N°20**

(du 12/05 au 18/05/25)

Nom:

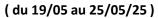


		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
(O	1	Quiche camember pommes		Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote		Concombre à la menthe et aux raisins		Tomate bio au vinaigre balsamique		Coleslaw aux cranberries		Semoule de choufleur façon piémontaise		Champignons à la crème aux herbes	
Entrées	2	Radis beurre		Julienne de courgettes au curry		Oeuf dur mayonnaise		Salade de riz à la nantaise (Riz, julienne de légumes, tomate)		Betteraves vinaigrette		Salade de boulgour à la grecque		Mortadelle beurre*	
	3	Rillettes cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Salami beurre*		Pâté en croûte cornichon*		Pâté de foie oignons blancs*					
	1	Rôti de dinde sauce aux épices		Sauté de boeuf sauce strogonof		Tranchettes de poulet sauce caramel		Omelette bio		Filet de colin meunière		Rôti de porc à la diable*		Langue de boeuf sauce piquante	
Plats	2	Filet de colin sauce aux agrumes		Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Steak haché du boucher sauce échalote		Cassoulet		Aiguillettes de volaille sauce bercy		Croustade de volaille		Pavé de colin à la Bordelaise	
	3					Croq végétarien fromage						Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette			
Accomp.	1	Petits pois		Riz		Chou fleur vapeur		Haricots verts bio vapeur		Frites au four		Lentilles		Pommes de terre rondes ciboulette	
Acc	2	Farfalles		Duo de carottes		Blé				Poëlëe champëtre (Champignons, chou fleur, carottes haricots verts)		Salade verte et dosette de vinaigrette		Salsifis à la crème	
ent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
Remplacemen	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
npla	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rei	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Bonbel		Edam bio		Tartare ail et fines herbes		Gouda bio		Emmental		Bleu		Pointe de brie	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Mousse au chocolat au lait bio		Fruit		Fruit bio		Yaourt brassé aux fruits bio		Chou à la crème saveur vanille		Kiwi		Fruit bio	
Desserts	2	Poire		Purée de pomme et biscuits secs		Tarte au citron		Pomme		Orange		Crème dessert saveur pistache		Liégeois saveur café	
		Data va da la		Data na divis			oour le	soir avec un suppléme	nt de (Determents in		Data wa din in	
		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	



Menu Adulte 7 jours **Semaine N°21**

Ocinianic iv 21







		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
	1	Melon		Carottes râpées bio au persil		Oeuf dur sauce béarnaise		Tomates à l'huile d'olive		Concombre au thon		Coeur de palmier, tomate et poivron vinaigrette		Salade de haricots verts aux noix	
Entrées	2	Flan basque		Betteraves vinaigrette		Salade verte à l'emmental		Salade de riz, tomates, maïs et poivrons		Taboulé aux raisins		Salade de pommes de terre, tomate, maïs et vinaigrette		Saucisson sec beurre*	
	3	Andouille beurre*		Cervelas vinaigrette à l'échalote*		Roulade de volaille et beurre		Pâté de campagne cornichon*		Rillettes cornichon*					
	1	Croq du fromager		Sauté de boeuf bio sauce aux oignons grelots		Côte de porc sauce picarde*		Tajine poulet aux fruits secs		Filet de colin aux épices		Sauté de volaille sauce hongroise		Rôti de veau à la niçoise	
Plats	2	Sauté de porc aux champignons*		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Emincé de poulet sauce colombo		Saucisse fumée*		Haché à l'agneau sauce cresson		Croque-Monsieur*		Filet de merlu sauce aux crevettes	
	3			Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Pavé de colin mariné au thym citron poivre		Pané blé, fromage et épinards				Croq végétarien tomate			
mp.	1	Courgettes sauce tomate		Tortis bio		Purée de pommes de terre		Semoule		Haricots beurre vapeur		Boulgour		Riz	
Accomp.	2	Riz		Epinards à la crème		Jardinière de légumes ail et persil		Brocolis ciboulette		Pommes vapeur		Salade verte et dosette de vinaigrette		Fondue de poireaux à la crème	
ent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné		Poisson mariné	
Remplacement	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
npla	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rer	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Edam bio		Carré Président		Saint-Paulin		Tomme blanche		Chanteneige		Milanette		Bûche de laits mélangés	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Flan saveur vanille nappé caramel		Fruit bio		Banane		Crème dessert saveur vanille bio		Clafoutis aux abricots		Fruit bio		Coupelle de fruits au naturel	
Desserts	2	Pomme		Purée de pommepoire et biscuits secs		Tarte au chocolat		Poire		Kiwi 🖟		Fromage blanc aux fruits		Faisselle nature et sucre	
		Data and I		Batana i i			our le	soir avec un suppléme	nt de (Determ i i		Data and I	
		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	



Menu Adulte 7 jours

Semaine N°22

(du 26/05 au 01/06/25)

Nom:



		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
	1	Tartare de courgettes bio et vinaigrette aux agrumes		Salade de lentilles au chorizo*		Carottes râpées aux graines de sésame		Taboulé aux crevettes		Concombre façon tzaziki		Radis beurre		Coeurs d'artichauts sauce ciboulette	
Entrées	2	Pizza au fromage		Melon		Salade de pommes de terre à la graine de moutarde*		Asperges sauce mousseline		Oeuf dur mayonnaise		Betteraves vinaigrette à l'échalote		Pâté en croûte cornichon*	
	3	Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Rosette beurre*				Pâté de campagne cornichon*					
	1	Filet de colin sauce pesto rosso		Nuggets de maïs et ketchup		Médaillons de volaille sauce provençale		Filet mignon de porc sauce orloff*		Sauté de boeuf sauce barbecue		Paupiette au veau sauce chasseur		Emincé de coq au vin	
Plats	2	Boulettes de boeuf au curry		Jambon blanc*		Crépinette grillée*		Filet de limande meunière		Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert		Tranchettes de volaille sauce miel		Boudin noir*	
	3					Omelette						Croq du fromager		Filet de colin pané	
omp.	1	Epinards bio à la crème		Purée pommes de terre et carottes		Riz		Ratatouille		Chou fleur vapeur		Riz		Purée de pommes de terre	
Accomp.	2	Semoule		Macédoine de légumes froide		Petits pois		Tagliatelles		Pommes de terre rondes ciboulette		Haricots verts vapeur		Duo de carottes	
lent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		poisson mariné		Poisson mariné		poisson mariné		Poisson mariné		poisson mariné	
Remplacemen	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Escalope volaille		Steak haché		Escalope de volaille		Jambon	
npla	3	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rei	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Tomme grise bio		Mini cabrette		Emmental bio		Gouda		Camembert bio		Tartare nature		aint-Nectaire	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
Desserts	1	Purée de pomme fraise cassis bio		Fruit bio		Abricots frais		Fruit		Cookie aux pépites de chocolat noir		Nectarine		Pomme	
Des	2	Orange		Yaourt aux fruits		Gâteau basque		Liégeois saveur vanille sur lit de caramel		Pêche		Crème dessert chocolat bio		Mousse saveu citron	
			ı				our le	soir avec un suppléme	nt de (
		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	