

## Menu Adulte 7 jours Semaine N°49



#### Nom:

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	-	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
	1	Chou blanc bio ev vinaigrette		Betteraves vinaigrette à l'échalote		Demi pomelos et sucre		Saucisson à l'ail beurre*		Endives vinaigrette		Céleri vinaigrette		Coeur d'artichauts sauce mousseline	
Entrées	2	Flan camembert pomme		Tomate et maïs vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise		Salade de farfalles au poulet vinaigrette au curry		Velouté de jardinière de légumes		Salade de pommes de terre, thon et crevette sauce mayonnaise		Pâté en croûte cornichon*	
	3	Rillettes cornichon		Saucisson sec beurre*		Salami beurre*		Carottes râpées aux pistaches		Pâté de foie forestier oignons blancs*					
	1	Sauté de boeuf bio sauce tomate		Couscous aux légumes (végétarien)		Sauté de porc sauce romarin*		Spaghettis bolognaise		Filet de colin sauce citron		Langue de boeuf sauce piquante		Sauté de veau sauce champignons crémés	
Plats	2	Paupiette de dinde sauce caramel		Médaillon de poulet sauce basquaise		Haché à l'agneau sauce 4 épices		Cordon bleu		Saucisse de Toulouse grillée*		Feuilleté de poisson au beurre blanc		Echine de porc demi sel sauce moutarde*	
	3	Tortillas (omelette aux pommes de terre)				Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Palet au fromage (emmental)		Nuggets de maïs		Aiguillettes de blé pané à la tomate et piment d'espelette		Croq du fromager	
Accomp.	1	Purée de pommes de terre bio		Semoule		Chou fleur vapeur				Epinards béchamel		Macaronis		Riz	
Acc	2	Jeunes carottes vapeur		Petits pois		Blé		Ratatouille		Pommes 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	
Remplacemen	2	Jambon		Steak haché		Jambon		Filet de poulet		Steak haché		Filet de poulet		Jambon	
npla	3			Purée		Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Rer	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Carré demi-sel		Gouda		Saint-Paulin		Madame Loïk au sel de Guérande		Camembert bio		Bûche de laits mélangés		Montalait	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Mousse au chocolat bio		Kaki		Fruit bio		Clémentines		Chou Chantilly		Fruit bio		Ananas	
Desserts	2	Orange		Purée de pomme poire et biscuits secs		Beignet au chocolat		Yaourt aux fruits		Poire		Faisselle nature et sucre		lle gourmande	
							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	



## Menu Adulte 7 jours Semaine N°50



#### Nom:

		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté		Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
Entrées	1	Salade de chou fleur, tomate, maïs et olive		Carottes râpées bio miel et citron		Endives vinaigrette		Oeuf dur bio et sauce cocktail		Tomate vinaigrette à l'estragon		Julienne de courgettes au thon		Coeurs de palmier sauce ravigote	
	2	Flan au fromage		Betteraves vinaigrette		Salade de tortis (Tomate, thon, maïs, poivron)		Chou blanc vinaigrette moutarde à l'ancienne		Salade de lentilles aux oignons vinaigrette		Salade de pdt, tomate, maïs et vinaigrette		Jambon de Bourgogne persillé*	
	3	Fromage de tête vinaigrette*		Andouille beurre*		Roulade de volaille et beurre		Pâté de campagne cornichon*		Rillettes cornichon*					
	1	Rôti de porc sauce barbecue*		Sauté de boeuf bio sauce goulash		Rôti de dinde sauce colombo		Pennes sauce butternut carotte fromage de brebis		Filet de hoki sauce crème tomate		Sauté d'agneau sauce orientale		Rognons de boeuf sauce madère	
Plats	2	Filet de colin pané		Haché au poulet sauce tomate basilic		Côte de porc sauce poivrade*		Escalope de volaille panée à la bolognaise		Omelette		Croissants au jambon*		Filet de merlu sauce aux agrumes	
	3	Galette végétarienne à l'épeautre et fromage provolone		Croq végétarien fromage		Bouchées panées blé, épinards et emmental								Pané de blé, tomate et mozzarella	
mp.	1	Haricots beurre persillés		Riz bio		Carottes rondelles		Pennes		Poêlée forestière ail persil		Riz		Pommes de terre grenailles	
Accomp.	2	Semoule		Courgettes sauce tomate		Purée de pommes de terre		Brocolis ciboulette		Boulgour		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		Filet de poulet		Steak haché		Filet de poulet		Jambon	
npla	3	Purée		Purée				Purée		Purée		Purée		Purée	
Rer	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Tomme noire		Mini cabrette		Edam bio		Délice d'emmental		Tomme grise bio		Rondelé nature		Coulommiers	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Fruit bio		Crème dessert chocolat bio		Banane		Orange		Gâteau basque		Kiwi		Pomme	
Desserts	2	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel		Pomme rouge		Tarte aux pommes		Purée de pomme ananas et biscuits secs		Poire		Fromage blanc aux fruits		Gâteau de semoule sur lit de caramel	
						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°51

( du 15/12 au 21/12/25 )

#### Nom:



		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
	1	Crêpes jambor fromage		Radis et beurre		REPAS DE FIN D'ANNEE		Demi pomelos et sucre		Carottes râpées vinaigrette à l'orange		Fenouil sauce vinaigrette à l'ancienne		Champignons à la grecque	
Entrées	2	Céleri bio rémoulade au curry		Betteraves vinaigrette persillée		Menus Unique		Velouté de poireaux et pointe de crème bio		Oeuf dur mayonnaise		Taboulé à la menthe		Mortadelle beurre*	
	3	Pâté de canard cornichon*		Saucisson à l'ail beurre*		Si vous souhaitez le repas merci de cocher la case		Pâté de campagne cornichon*		Saucisson sec beurre*					
	1	Sauté de veau sauce champignons crémés		Tortillas (omelette aux pommes de terre)				Chipolatas aux herbes*		Pavé de colin mariné huile d'olive et citron vert		Jambon braisé sauce romarin*		Dos de colin lieu sauce crevettes	
Plats	2	Longe de porc sauce moutarde*		Aiguillettes de volaille sauce façon blanquette				Filet de poulet sauce curry		Boulettes de boeuf sauce tomate		Feuilleté au chèvre		Boudin noir*	
	3	Pané du fromager						Croq végétarien tomate		Pané blé, fromage et épinards				Bouchées au camembert	
omp.	1	Pommes rissolées bio		Epinards à la crème				Lentilles		Petits pois		Riz		Purée à la muscade	
Accomp.	2	Ratatouille		Coudes				Carottes rondelles		Blé		Salade verte et dosette de vinaigrette		Côtes de blettes ail et persil	
ent	1	Poisson mariné		Poisson mariné				Poisson mariné				Poisson mariné		Poisson mariné	
Remplacement	2	Jambon		Steak haché				Filet de poulet		Steak haché		Filet de poulet		Jambon	
nple	3	Purée		Purée				Purée		Purée		Purée			
Rei	4	Haricots verts		Haricots verts				Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Carré Président		Tomme blanche				Saint-Paulin		Camembert		Milanette		Cantal	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature				Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Fruit bio		Yaourt brassé aux fruits bio				Crème dessert chocolat bio		Poire		Pomme		Fruit bio	
Desserts	2	Coupelle de fruits au naturel		Pomme golden		P		Kiwi		Flan saveur vanille nappé caramel		Mousse saveur café		Oeufs au lait nappes caramel	
		Data na distri		Determ de la			our le	soir avec un suppléme	nt de (			Determe destas		Determ de la	
		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°52

#### (du 22/12 au 28/12/25)

### Nom:



		Lundi	Qté	Mardi	Qté	Mercredi	Qté	Jeudi	Qté	Vendredi	Qté	Samedi	Qté	Dimanche	Qté
	1	Feuilleté bolognaise		Endives aux noix		Carottes râpées vinaigrette au vinaigre de cidre		REPAS DE NOEL		Chou rouge bio aux raisins secs et vinaigrette		Coeurs d'artichauts vinaigrette persillée		Poireaux vinaigrette à l'échalote	
Entrées	2	Tomate vinaigrette au vinaigre balsamique		Velouté de tomate à la provençale bio		Salade de pommes de terre vinaigrette à l'échalote		MENU UNIQUE		Oeuf dur sauce tartare		Salade de flageolets aux fines herbes		Chorizo beurre*	
	3	Galantine aux olives beurre*		Saucisson sec beurre*		Rillettes cornichon*		Si vous souhaitez le repas merci de cocher la case							
	1	Rôti de dinde sauce au miel et poivron		Sauté de boeuf aux oignons		Farralles sauce ratatouille, pois chiches, féta et				Filet de colin meunière		Pommes de terre farcies		Bouchées de filet de chapon sauce suprême	
Plats	2	Haché au veau sauce aux olives		Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Escalope viennoise				Rôti de porc au paprika*		Haché à l'agneau sauce forestière		Saucisse fumée*	
	3	Tortillas (omelette aux pommes de terre)								Boulettes au butternut, lentilles corails et mozzarella		Aiguillettes de blé et fromage		Galette végétarienne boulgour légumes	
mp.	1	Haricots verts à l'ail		Riz						Carottes rondelles bio persillées				Quartiers de pommes de terre dorées	
Accomp.	2	Semoule		Jardinière de légumes ail et persil		Brocolis vapeur				Boulgour à la tomate		Petits pois		Julienne de légumes ail et persil	
nent	1	Poisson mariné		Poisson mariné		poisson mariné				poisson mariné		Poisson mariné		poisson mariné	
Remplacemen	2	Jambon		Steak haché		Jambon				Steak haché		Filet de poulet		Jambon	
nple	3	Purée		Purée		Purée				Purée		Purée		Purée	
Rel	4	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts				Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Laitages	1	Chanteneige		Gouda		Emmental bio				St- Morêt		Bleu		Saint-Nectaire	
Lait	2	Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature				Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature	
erts	1	Fruit bio		Purée de pomme bio		Mousse au chocolat au lait				Fruit bio		Fruit bio		Kaki	
Desserts	2	Crème dessert saveur vanille		Clémentines		Poire				Cookie chocolat blanc cranberries		Crème dessert saveur pistache		Liégeois saveu café	
			I				our le	soir avec un suppléme I	nt de (						
		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour	