



Semaine n°20- du 12 au 18 Mai 2025

#VALEUR!

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 12	Potage de lentilles corail (HVE) Salade vitaminée Boudin noir Purée de p. de terre Vache qui rit Mousse au chocolat au lait	Potage de lentilles corail (HVE) Salade de pâtes (BIO) mayonnaise au paprika Rôti de dinde au jus Courgettes (BIO) béchamel Yaourt nature Purée de pomme (HVE)	Cassolette de poisson au poireau *** Poire
MARDI 13	Potage de légumes Concombre (BIO) vinaigrette Escalope viennoise Poêlée de légumes Brie Semoule au lait (BIO) à la griotte	Potage de légumes Mortadelle Andouillette sauce moutarde Frites Saint Môret Kiwi	Cake chèvre et miel Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI 14	Velouté d'asperge Betterave (BIO) ciboulette Tortis bolognaise ***** Yaourt nature Purée pomme (HVE) vanille	Velouté d'asperge Salade arlequin Calamars à la romaine Chou-fleur et romanesco Edam Tarte au flan	Blettes à la parisienne *** Crème dessert caramel
JEUDI 15	Potage de légumes Pâté de foie et cornichons Echine de porc à la diable Carottes (BIO) braisées Fromage frais au sel de Guérande Far aux raisins	Potage de légumes Tomate vinaigrette Poitrine de veau sauce bordelaise Purée d'épinard Coulommiers Poire (HVE)	Omelette nature P. de terre et haricots verts en persillade Crème pâtissière aux amandes
VENDREDI 16	Velouté au poireau Celeri sauce fromage blanc citron aneth Blanquette de poisson Riz au curcuma Fondu président Pomme (HVE) cuite au four	Velouté au poireau Galantine de volaille Sauté de poulet sauce échalote Haricots blancs cuisinés Bleu Tapioca au lait (BIO) au café	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
SAMEDI 17	Potage de légumes Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail (HVE) *** Gouda Ananas	Potage de légumes Salade de incas Pilons de poulet sauce barbecue Petits pois cuisinés Fraidou Panna cotta caramel	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Liégeois vanille
DIMANCHE 18	Potage à la tomate Tartare de courgette vinaigrette citron Bœuf mode Ecrasé de P.de terre (HVE) Petit moulé aux noix Moelleux aux fruits rouges	Potage à la tomate Taboulé Colin d'Alaska sauce tandoori Purée de carotte Yaourt nature Paris brest	Pizza royale Salade verte en chiffonnade Flan chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange
 Salade des incas: riz, carotte, maïs

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité



Semaine n°22 - du 26 Mai au 1er Juin 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 26	Potage de légumes (Bio) Salade italienne (Bio) Sauté de dinde sauce blanquette Carottes persillées Local Yaourt pêche (Bio) Flan au chocolat	Potage de légumes (Bio) Radis et beurre Jambon braisé sauce mère P.de terre vapeur (HVE) Saint Paulin M Riz au lait (Bio)	Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Pomme cuite à la cannelle
MARDI 27	Potage crécy Tartare de courgette vinaigrette au citron Rôti de porc au jus Local Haricots coco cuisinés (Bio) Fondu président Purée pomme (HVE) madeleine M	Potage crécy Salade arlequin Beignet de poisson et citron Blé et fondue de poireau (Bio) Tomme blanche Kiwi (Bio)	Courgettes à la volaille *** Fromage blanc au miel
MERCREDI 28	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade coleslaw Hachis Parmentier Salade verte Fraidou Liégeois au café	Velouté de lentilles corail (HVE) Betterave (Bio) ciboulette Œufs brouillés aux herbes (Bio) Riz et ratatouille Coulommiers M Semoule au lait (Bio)	Omelette Epinards béchamel Poire
JEUDI 29	Potage de légumes (Bio) Saucisson à l'ail et cornichon Poitrine de veau farcie sauce provençale Haricots verts aux oignons (Bio) Crème anglaise M Moelleux au citron	Potage de légumes (Bio) Tomate vinaigrette au balsamique Saumonette sauce armoricaine Polenta crémeuse Saint Môret (Bio) Smoothie pomme (HVE) ananas M	Pommes de terre à la sarladaise *** Crème dessert vanille
VENDREDI 30	Potage Parmentier Concombre vinaigrette Colin d'Alaska sauce crustacés (Bio) Riz créole (Bio) Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Potage Parmentier Salade de lentilles (HVE) Cordon bleu Petits pois cuisinés (Bio) Local Yaourt nature (Bio) Ananas	Céleri à la parisienne *** Tapioca au lait au miel M
SAMEDI 31	Velouté de courgette Taboulé (Bio) Saucisse de Toulouse (Bio) Local Risoni (Bio) Fromage frais au sel de Guérande Flan nappé caramel	Velouté de courgette Galantine de volaille Rognons de bœuf sauce à l'ancienne Ecrasé de P.de terre (HVE) Emmental (Bio) Purée pomme (HVE) fleur d'oranger M	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 1	Potage de légumes (Bio) Cake aux légumes M Langue de bœuf sauce mère Rosti de légumes Petit moulé nature Clafoutis aux pêches M	Potage de légumes (Bio) Macédoine de légumes Escalope de porc sauce aigre douce (Bio) Pâtes papillons (Bio) Cantal (Bio) Tarte flan M	Colin d'Alaska sauce citron Purée de brocolis Pomme du Verger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron

Pommes de terre à la Sarladaise: p. de terre, lardons, gesiers de volaille, oignon, ail, persil

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive, basilic

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'a





Semaine n°21- du 19 au 25 Mai 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 19	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre Rondelé Riz au lait	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'ail Merguez sauce tomate semoule Yaourt nature Pomelos	Parmentier de poisson *** Crème dessert vanille
MARDI 20	Potage poireau p. de terre Lentilles (HVE) à l'échalotes vinaigrette Potée au jambonneau *** Camembert Purée pomme (HVE) cassis	Potage poireau p. de terre Salade colorée Sauté de boeuf marengo Macaronis Petit moulé frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Chou-fleur à la volaille au curcuma *** Poire
MERCREDI 21	Potage de légumes Pâté de campagne et cornichons Boulettes de boeuf jus au thym Courgettes Fraidou Smoothie pomme (HVE) framboise	Potage de légumes Carotte râpées (BIO) ciboulette Risotto de poisson *** Saint Paulin Moelleux myrtilles	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Mousse café
JEUDI 22	Potage courgette céleri Tomate vinaigrette Tortis (BIO) carbonara *** Mimolette Yaourt abricot	Potage courgette céleri Semoule fantaisie Bio Sauté de dinde sauce curry Navets (BIO) braisés Petit moulé aux noix Flan vanille	Croque Monsieur Salade verte en chiffonnade Kiwi
VENDREDI 23	Potage à la tomate P.de terre (HVE),moutarde à l'ancienne Colin meunière et citron Riz (BIO) et juliennes de légumes Emmental Purée pomme (HVE) badiane	Potage à la tomate Pizza fromage Jambon braisé sauce madère Purée pois cassés Pavé demi-sel Crème pâtissière aux amandes	Tomate farcie Riz créole Liégeois chocolat
SAMEDI 24	Potage de légumes Betteraves (BIO) aux pommes Filet de poulet crème asperge Carotte (BIO) braisées Fondu président Semoule au lait (BIO) fleur d'oranger	Potage de légumes Saucisson à l'ail et cornichons Croissant au jambon Salade verte Pont l'Evêque Banane	Clafoutis printanier à la sauge Epinards à la crème Yaourt aromatisé
DIMANCHE 25	Potage crécy Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de porc marengo Purée de p. de terre Rondelé Baba au rhum	Potage crécy Salade de riz (BIO) radis tomate choucroute de la mer *** Yaourt nature Eclair au chocolat	Gratin de poisson aux petits légumes *** Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: carotte, chou rouge
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs



Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'après

