

CODE MENU : 243

CODE CLIENT : 0



Semaine 10 : du Lundi 02 Mars au Dimanche 08 Mars
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 11/02/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S10	Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars	Samedi 07 Mars	Dimanche 08 Mars
POTAGE	☐ Soupe à l'oignon	☐ Velouté de champignon	☐ Crème Dubarry	☐ Potage du chef	☐ Soupe au chou	☐ Velouté de tomates	☐ Potage de potiron
ENTREE	☐ Poireau à la vinaigrette ☐ Tomate et maïs ☐ Salade Moselle au cervelas ☐ Taboulé à la menthe	☐ Salade marco polo ☐ Céleri rémoulade ☐ Pâté de campagne ☐ Croissillon Dubarry	☐ Radis beurre ☐ Salade brésilienne ☐ Salade nordique ☐ Achard de légumes	☐ Chou rouge râpé ☐ Salami ☐ Salade de blé ☐ Accras de morue	☐ Brocolis vinaigrette ☐ Concombre à la crème ☐ Salade océane ☐ Terrine forestière	☐ Betteraves rouges ☐ Rillettes du Mans avec cornichon ☐ Crêpe goût fromage ☐ Carottes râpées vinaigrette	☐ Concombre à la crème ☐ Pâté en croute ☐ 1/2 œuf sur macédoine ☐ Tomates cerises vinaigrette
PLAT	☐ Fricadelle de boeuf ☐ Cordon bleu de volaille ☐ Nuggets de blé ☐ Rôti de porc au thym ☐ Filet de colin au beurre blanc	☐ Gratin de poisson ☐ Palette de porc à la diable ☐ Petit brun de veau crème ☐ Tarte aux 3 fromages (plat) ☐ Rôti de dinde aux herbes de Provence	☐ Boulettes soja tomate ☐ Coq au vin ☐ Sauté de porc au paprika ☐ Œuf dur à la tomate et au ☐ Encornets à la Provençale	☐ Moussaka de boeuf ☐ Chipolatas au four ☐ Omelette basquaise ☐ Beignets de poisson ☐ Filet de poulet à l'estragon	☐ Côte de porc au jus ☐ Poulet rôti ☐ Poisson du marché sauce citronnée ☐ Foie de veau au jus clair ☐ Galette de blé oignons	☐ Croq végétal ☐ Escalope viennoise ☐ Steak haché de bœuf au poivre ☐ Moules à la crème ☐ Crêpinette de porc aux oignons	☐ Rôti de bœuf au jus ☐ Sauté lapin à la moutarde ☐ Tarte provençale (plat) ☐ Aiguillettes de poulet au jus ☐ Pavé de thon citronné
GARNITURE	☐ Pommes de terre vapeur ☐ Carottes vichy ☐ Petits pois cuisinés ☐ Haricots verts en persillade	☐ Coquillettes ☐ Poêlée de légumes verts ☐ Chou fleur en gratin ☐ Riz blanc	☐ Pommes de terre sautées ☐ Petits navets poêlés ☐ Courgettes à l'ail ☐ Poêlée aux deux céréales	☐ Macaronis ☐ Complet ☐ Semoule nature ☐ Tombée de poireaux	☐ Purée de pommes de terre ☐ Riz pilaf ☐ Côtes de blettes persillées ☐ Jardinière de légumes	☐ Tortis ☐ Ratatouille ☐ Endives braisées ☐ Blé aux petits légumes	☐ Purée de carottes ☐ Boulgour pilaf ☐ Tagliatelles ☐ Céleri gratiné
FROMAGE	☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Brie ☐ Yaourt nature sucré ☐ Petit moulé ail et fines herbes	☐ Fromage blanc ☐ Yaourt nature ☐ Bleu ☐ Vache qui rit	☐ Yaourt nature ☐ Cantadou ☐ Gouda ☐ Fromage blanc sucré	☐ Fromage blanc ☐ Tartare ☐ Tomme blanche ☐ Yaourt nature sucré	☐ Yaourt nature ☐ Tomme grise ☐ Fromage blanc sucré ☐ Tartare ail et fines herbes	☐ Fraidou ☐ Yaourt saveur fruits ☐ Coulommiers ☐ Fromage blanc de Pamplie	☐ Fromage blanc à la vanille ☐ Saint nectaire ☐ Cantal ☐ Six de Savoie
DESSERT	☐ Tarte au citron ☐ Novly vanille ☐ Clémentines ☐ Marmelade de pêches	☐ Crème praliné ☐ Kiwi ☐ Abricot au sirop ☐ Petit pot au chocolat noisettes	☐ Eclair au chocolat ☐ Crème au café ☐ Pomme ☐ Compote pommes	☐ Crème à la vanille ☐ Orange ☐ Pot de crème aux spéculos ☐ Compote du chef	☐ Flan nappage caramel ☐ Poire ☐ Compote de pomme ☐ Tarte grillée aux pommes	☐ Beignet à la framboise ☐ Liégeois vanille ☐ Banane ☐ Compote pomme/ cassis	☐ Clémentines ☐ Pastel de nata(Portugal) ☐ Roulé au chocolat ☐ Compote du chef

BON APPETIT

CODE MENU : 255

CODE CLIENT : 0



Semaine 11 : du Lundi 09 Mars au Dimanche 15 Mars
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 11/02/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S11	Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars	Samedi 14 Mars	Dimanche 15 Mars
POTAGE	☐ Potage du jardinier	☐ Crème d'asperges	☐ Potage de légumes	☐ Velouté de céleri	☐ Velouté de brocolis	☐ Velouté poireaux/pommes de terre	☐ Mouliné de butternut
ENTREE	☐ Fenouil à l'aneth ☐ Chou blanc à l'ail ☐ Salade marine ☐ Museau de porc à l'échalote	☐ Céleri rémoulade ☐ Œuf dur mayonnaise ☐ Pâté de foie ☐ Salade Vendéenne	☐ Taboulé ☐ Tomate vinaigrette ☐ Crêpe goût champignon ☐ Mortadelle à la pistache	☐ Piémontaise ☐ Concombre à la crème ☐ Saucisson à l'ail avec beurre ☐ Friand au fromage	☐ Poireau à la vinaigrette ☐ Radis beurre ☐ Andouille ☐ Feuilleté Hot Dog (entrée)	☐ Cervelas ☐ 1/2 œuf sur macédoine ☐ Carottes râpées vinaigrette ☐ Tomate et maïs	☐ Betteraves rouges râpées ☐ Pistoles de boudin noir ☐ Salade Camarquaise ☐ Salade au surimi
PLAT	☐ Filet de maquereau grillé à l'huile vierge ☐ Jambon Grill ☐ Steak haché de veau au poivre ☐ Lasagnes Ricotta épinards ☐ Poule sauce curry	☐ Brandade de poisson ☐ Boudin blanc ☐ Filet de poulet aux oignons ☐ Rissolette de veau ☐ Suprême végétal pané	☐ Bœuf à la tomate ☐ Escalope de porc au jus ☐ Cuisse de poulet rôti ☐ Filet de panga sauce Aurore ☐ Merguez végétariennes	☐ Choucroute de la mer ☐ Petit salé ☐ Omelette basquaise ☐ Alouette de bœuf sauce marchand de ☐ Nuggets de poulet	☐ Bolognaise ☐ Poisson pané ☐ Blanquette de dinde ☐ Paupiette de porc au poivre ☐ Pané de blé tomate	☐ Saucisses de bœuf ☐ Poisson du marché sauce beurre blanc ☐ Chou farci ☐ Omelette au fromage ☐ Tomate farcie aux légumes	☐ Cuisse de pintade vallée d'Auge ☐ Cervelas orloff ☐ Rôti de veau sauce forestière ☐ Falafels fèves menthe coriandre ☐ Filet de dorade à l'Alsacienne
GARNITURE	☐ Coquillettes ☐ Dés de céleri ☐ Flageolets ☐ Tombée de légumes et	☐ Riz blanc ☐ Gratin de côtes de blettes ☐ Pommes fruits ☐ Complet	☐ Tortis ☐ Semoule aux légumes ☐ Haricots verts ☐ Céleri branche ail et persil	☐ Pommes de terre rissolées ☐ Choucroute avec chou et pommes de ☐ Julienne de légumes ☐ Mogettes de Vendée	☐ Spaghettis ☐ Pois cassés ☐ Poêlée de carottes ☐ Tombée de poireaux	☐ Poêlée italienne ☐ Boulgour pilaf ☐ Haricots beurre ☐ Epinards à la crème	☐ Petits navets poêlés ☐ Brocolis (légume) ☐ Riz à la tomate ☐ Ecrasé de pommes de terre
FROMAGE	☐ Yaourt nature ☐ Camembert ☐ Fromage blanc sucré ☐ Fripon Bel	☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Yaourt saveur fruits ☐ Fromage des Pyrénées ☐ Le carré	☐ Fromage blanc ☐ Yaourt bio "Ferme de l'Airvaudais" ☐ Edam ☐ Vache Picon	☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Saint paulin ☐ Yaourt nature sucré ☐ Tartare ail et fines herbes	☐ Rondelé fleur de sel ☐ Yaourt nature ☐ Fromage de chèvre sec ☐ Fromage blanc sucré	☐ Fromage blanc ☐ Cantafrais ☐ Yaourt saveur fruits ☐ Emmental	☐ Kiri ☐ Montboissié ☐ 2 Petits suisses ☐ Bleu d'Auvergne
DESSERT	☐ Gâteau basque ☐ Pomme ☐ Poire au sirop ☐ Semoule au lait du chef	☐ Mousse au chocolat ☐ Clémentines ☐ Compote pomme/abricot ☐ Eclair au café	☐ Crème au caramel ☐ Orange ☐ Compote pomme fraise ☐ Cake aux fruits confits	☐ Liégeois café ☐ Poire ☐ Compote pomme/ananas ☐ Biscuit roulé praliné	☐ Kiwi ☐ Mousse citron ☐ Donut glaçage chocolat ☐ Compote du chef	☐ Tarte aux pommes ☐ Crème au chocolat ☐ Banane ☐ Compote de poire	☐ Far aux pruneaux ☐ Clémentines ☐ Riz au lait ☐ Mille-feuille

BON APPETIT

CODE MENU : 267

CODE CLIENT : 0



Semaine 12 : du Lundi 16 Mars au Dimanche 22 Mars
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 11/02/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S12	Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars	Samedi 21 Mars	Dimanche 22 Mars
POTAGE	☐ Potage Crécy	☐ Potage de légumes "maison"	☐ Soupe au chou	☐ Potage du chef	☐ Velouté de champignon	☐ Crème de volaille	☐ Potage de potiron
ENTREE	☐ Salami	☐ Radis beurre	☐ Tomate vinaigrette	☐ Rillettes du Mans avec cornichon	☐ Poireau à la vinaigrette	☐ Chou rouge râpé	☐ Betteraves rouges
	☐ Friand à la viande	☐ Pâté de campagne	☐ Chou fleur vinaigrette	☐ Œuf dur sur lit de courgettes	☐ Concombre vinaigrette	☐ Jambon blanc	☐ Pâté de campagne
	☐ Céleri au citron	☐ Salade nordique	☐ Tarte au poireau	☐ Salade chinoise	☐ Pâté de tête vinaigrette	☐ Crêpe goût fromage	☐ Carottes râpées vinaigrette
	☐ Salade tunisienne	☐ Macédoine au maïs	☐ Salade Lorraine	☐ Salade de cocos	☐ Salade océane	☐ Terrine de légumes à l'aïoli	☐ Salade d'endives aux noix
PLAT	☐ Quenelles de brochet	☐ Gratin de poisson	☐ Cordon bleu de volaille	☐ Tomate farcie au boeuf	☐ Poisson du marché sauce hollandaise	☐ Beignets de calamar	☐ Escalope de porc au jus
	☐ Palette de porc à la diable	☐ Andouillette	☐ Tilapia sauce beurre blanc	☐ Rognons de porc à la moutarde	☐ Keftas d'agneau	☐ Poitrine de veau farcie	☐ Pavé de saumon à l'oseille
	☐ Cuisse de poulet basquaise	☐ Ragoût de gésiers aux oignons	☐ Nuggets de blé	☐ Galette de quinoa à la Provençale	☐ Parmentier de légumes	☐ Côte de porc à l'estragon	☐ Blanc de poulet au jus
	☐ Pané blé emmental	☐ Boulettes soja tomate	☐ Pavé de jambon au jus	☐ Rôti de dinde au paprika	☐ Rôti de porc à l'ail	☐ Haut de cuisse de poulet au basilic	☐ Chipolatas végétarienne
	☐ Alouette de bœuf à la tomate	☐ Paleron de boeuf à la provençale	☐ Cannellonis au bœuf	☐ Paupiette de poisson aux épices d'Orient	☐ Aiguillettes de poulet à la graine de	☐ Galette de blé oignons	☐ Sauté de canard aux navets
GARNITURE	☐ Macaronis	☐ Pommes de terre vapeur	☐ Coquillettes	☐ Spaghettis	☐ Purée de pommes de terre	☐ Farfalles	☐ Pommes dauphine
	☐ Ratatouille	☐ Côtes de blettes persillées	☐ Chou-fleur	☐ Gratin de légumes verts	☐ Quinoa	☐ Riz créole	☐ Poêlée cordiale
	☐ Haricots verts	☐ Poêlée du terroir	☐ Lentilles	☐ Chou vert braisé	☐ Garniture de céleri	☐ Haricots beurre	☐ Tombée forestière
	☐ Riz blanc	☐ Petits pois carottes	☐ Julienne à la tomate	☐ Semoule nature	☐ Salsifis	☐ Carottes au jus	☐ Trio de céréales
FROMAGE	☐ Fromage blanc	☐ Yaourt nature	☐ Fraidou	☐ Cantadou	☐ Yaourt nature	☐ Fromage blanc	☐ Samos
	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Fromage blanc aux fruits	☐ Mimolette	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Chanteneige	☐ Coulommiers	☐ Yaourt aux fruits
	☐ Brie	☐ Tomme blanche	☐ Yaourt nature sucré	☐ Gouda	☐ Fromage blanc aux fruits	☐ Vache qui rit	☐ Saint nectaire
	☐ Tartare ail et fines herbes	☐ Petit moulé nature	☐ Fromage blanc de Pamplie	☐ Fromage blanc sucré	☐ Tomme grise	☐ Yaourt nature sucré	☐ Fromage de chèvre
DESSERT	☐ Flan pâtissier	☐ Poire	☐ Banane	☐ Clémentines	☐ Novly chocolat	☐ Tarte normande	☐ Clémentines
	☐ Crème au café	☐ Pomme au four et caramel	☐ Mousse au café	☐ Compote pomme/coing	☐ Pomme	☐ Crème praliné	☐ Semoule au lait
	☐ Orange	☐ Liégeois chocolat	☐ Compote du chef	☐ Eclair à la vanille	☐ Compote du chef	☐ Kiwi	☐ Tarte à la noix de coco
	☐ Compote de pêche	☐ Beignet chocolat noisettes	☐ Pot de crème framboise	☐ Pot de crème cookies chocolat blanc	☐ Crème pâtissière au rhum	☐ Pêches au sirop	☐ Bavares au chocolat

BON APPETIT

CODE MENU : 279

CODE CLIENT : 0



Semaine 13 : du Lundi 23 Mars au Dimanche 29 Mars
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 11/02/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S13	Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars	Samedi 28 Mars	Dimanche 29 Mars
POTAGE	☐ Velouté de tomates	☐ Soupe au pistou	☐ Velouté de brocolis	☐ Crème Dubarry	☐ Potage paysan	☐ Potage du chef	☐ Bisque de poisson
ENTREE	☐ Piémontaise ☐ Céleri rémoulade ☐ Mortadelle ☐ Salade du pêcheur	☐ Radis beurre ☐ Saucisson à l'ail avec beurre ☐ Friand au fromage ☐ Lentilles corail et vertes vinaigrette	☐ Betteraves rouges ☐ Mousse de foie de porc ☐ 1/2 œuf sur macédoine ☐ Salade de concombre et	☐ Poireau à la vinaigrette ☐ Fenouil à l'aneth ☐ Salade océane ☐ Terrine forestière	☐ Salade marco polo ☐ Crêpe goût champignon ☐ Achard de légumes ☐ Museau de porc à l'échalote	☐ Tomate vinaigrette ☐ Andouille ☐ Carottes râpées vinaigrette ☐ Macédoine de légumes échalote	☐ Pâté en crouste ☐ Beignets de calamar ☐ Œuf dur sur lit de courgettes ☐ Salade du Périgord
PLAT	☐ Bœuf Bourquignon ☐ Falafels fèves menthe coriandre ☐ Filet de panga au beurre blanc ☐ Saucisse de Toulouse ☐ Omelette Paysanne	☐ Merguez ☐ Poule au pot ☐ Foies de volailles persillés ☐ Tomate farcie aux légumes ☐ Poêlée de moules à l'aïoli	☐ Sauté lapin à la moutarde ☐ Omelette basquaise ☐ Poisson pané ☐ Couscous poulet et merquez ☐ Tripes de bœuf maison	☐ Oeuf à la florentine ☐ Côte de porc à la crème ☐ Boulettes de bœuf au poivre ☐ Filet de colin au beurre citronné ☐ Pané de blé tomate mozzarella	☐ Poisson du marché sauce beurre blanc ☐ Steak haché de veau aux champignons ☐ Osso bucco de dinde à la milanaise ☐ Paupiette de porc au poivre ☐ Merguez végétariennes	☐ Blanquette de poisson ☐ Cassoulet ☐ Sauté de poulet à l'ancienne ☐ Tarte provençale (plat) ☐ Suprême végétal pané	☐ Rôti de bœuf au jus ☐ Saumonette vigneronne ☐ Lasagnes Ricotta épinards ☐ Filet mignon de porc aux épices ☐ Escalope de dinde aux
GARNITURE	☐ Riz pilaf ☐ Macaronis ☐ Garniture de céleri ☐ Chou vert braisé	☐ Haricots verts ☐ Courgettes poêlées ☐ Petits pois cuisinés ☐ Légumes du pot	☐ Tortis ☐ Semoule couscous ☐ Jardinière de légumes ☐ Céleri branche ail et persil	☐ Chou-fleur ☐ Pommes persillées ☐ Pois cassés ☐ Epinards	☐ Purée de pommes de terre ☐ Ratatouille ☐ Poêlée de légumes verts ☐ Lentilles	☐ Pennes ☐ Brocolis (légume) ☐ Haricots blancs à la tomate ☐ Gratin de côtes de blettes	☐ Pommes forestines ☐ Salsifis ☐ Poêlée méridionale ☐ Riz aux champignons
FROMAGE	☐ Fromage blanc ☐ Yaourt saveur fruits ☐ Saint paulin ☐ Petit moulé ail et fines herbes	☐ Yaourt nature ☐ Bleu ☐ Fromage blanc sucré ☐ Fripon Bel	☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Camembert ☐ Vache Picon ☐ Yaourt nature sucré	☐ Fromage blanc ☐ Tartare ☐ Yaourt saveur fruits ☐ Edam	☐ Cantafrais ☐ Yaourt bio "Ferme de l'Airvaudais" ☐ Tomme noire ☐ Fromage blanc sucré	☐ Yaourt nature ☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Emmental ☐ Le carré	☐ Cantal ☐ Six de Savoie ☐ Mottin Charentais ☐ 2 Petits suisses
DESSERT	☐ Novly vanille ☐ Poire ☐ Compote pomme/cassis ☐ Grillé aux abricots	☐ Liégeois café ☐ Clémentines ☐ Compote de pomme ☐ Donut glaçage chocolat	☐ Tarte au citron ☐ Crème au caramel ☐ Pomme ☐ Compote du chef	☐ Eclair au chocolat ☐ Flan nappage caramel ☐ Kiwi ☐ Abricot au sirop	☐ Gâteau basque ☐ Banane ☐ Compote pommes ☐ Crème gourmande aux fruits exotiques	☐ Orange ☐ Mousse citron ☐ Cake au citron ☐ Compote pomme/	☐ Pavé coco cacao ☐ Paris-Brest ☐ Clémentines ☐ Riz au lait

BON APPETIT

CODE MENU : 291

CODE CLIENT : 0



Semaine 14 : du Lundi 30 Mars au Dimanche 05 Avril
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 11/02/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S14	Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril	Samedi 04 Avril	Dimanche 05 Avril
POTAGE	☐ Velouté poireaux/ pommes de terre	☐ Soupe à l'oignon	☐ Crème d'asperges	☐ Potage du chef	☐ Potage de chou fleur	☐ Velouté de céleri	☐ Mouliné de butternut
ENTREE	☐ Taboulé ☐ Friand à la viande ☐ Céleri au citron ☐ Salade Moselle au cervelas	☐ Pâté de tête vinaigrette ☐ Œuf dur mayonnaise ☐ Achard de légumes ☐ Salade chinoise	☐ Concombre à la crème ☐ Chou rouge râpé ☐ Terrine de campagne ☐ Salade de riz marine	☐ Salade crétoise ☐ Tarte au fromage ☐ Mortadelle à la pistache ☐ Haricots verts vinaigrette	☐ Poireau à la vinaigrette ☐ Salami ☐ Salade marine ☐ Râpé de betteraves cruées au cerfeuil	☐ Cervelas ☐ Carottes râpées vinaigrette ☐ Tomates cerises vinaigrette ☐ Salade de riz aux poivrons	☐ Betteraves rouges râpées ☐ Galantine de volaille ☐ Pâté de Pâques ☐ Champignons ail et persil
PLAT	☐ Saucisses de bœuf ☐ Ragoût de gésiers aux ☐ Palette de porc à la provençale ☐ Chipolatas végétarienne ☐ Filet de tilapia au curry	☐ Cervelas orloff ☐ Haut de cuisse de poulet à la mexicaine ☐ Rissollette de veau ☐ Galette de blé oignons ☐ Encornets à la Provençale	☐ Pépite de hoki ☐ Parmentier de légumes ☐ Omelette ciboulette ☐ Echine de porc braisée ☐ Rougail de saucisses de volaille	☐ Nuggets de blé ☐ Steak haché de poulet gratiné ☐ Beignets de poisson ☐ Choucroute (jambon-saucisson-p ☐ Langue de bœuf sauce Madère	☐ Poisson du marché sauce hollandaise ☐ Jambon fumé sauce marchand ☐ Jambalaya ☐ Galette de quinoa à la Provençale ☐ Lamelle de volaille façon kebab	☐ Gratin de poisson ☐ Chipolatas au four ☐ Boulettes soja tomate ☐ Steak haché de bœuf au poivre ☐ Filet de dinde au jus	☐ Gigot d'agneau ☐ Aiguillettes de poulet au poivre vert ☐ Pané blé emmental ☐ Pavé de thon à la moutarde douce ☐ Pot au feu de bœuf (jarret)
GARNITURE	☐ Riz créole ☐ Haricots beurre ☐ Pommes persillées ☐ Jeunes carottes	☐ Spaghettis ☐ Ratatouille ☐ Julienne de légumes ☐ Flageolets	☐ Pommes de terre sautées ☐ Gratin de poireaux ☐ Tombée de fenouil ☐ Pennes aux petits légumes	☐ Boulgour pilaf ☐ Epinards à la crème ☐ Choucroute avec chou et pommes de ☐ Poêlée du terroir	☐ Farfalles ☐ Chou-fleur ☐ Céleri branche ail et persil ☐ Riz à Jambalaya	☐ Pommes de terre vapeur ☐ Semoule nature ☐ Petites carottes cuisinées ☐ Côtes de blettes au jus	☐ Poêlée italienne ☐ Champignons ail et persil ☐ Légumes du pot ☐ Ecrasé de pommes de terre
FROMAGE	☐ Yaourt nature ☐ Coulommiers ☐ Cantadou ail et fines herbes ☐ Fromage blanc sucré	☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Gouda ☐ Yaourt nature sucré ☐ Petit moulé nature	☐ Fromage blanc ☐ Rondelé fleur de sel ☐ Yaourt saveur fruits ☐ Mimolette	☐ Yaourt nature ☐ Fraidou ☐ Tomme blanche ☐ Fromage blanc sucré	☐ Fromage de chèvre ☐ Yaourt nature sucré ☐ Tartare ail et fines herbes ☐ Fromage blanc de Pamplie	☐ Chanteneige ☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Yaourt saveur fruits ☐ Tomme grise	☐ Fromage blanc à la vanille ☐ Kiri ☐ Fromage de chèvre ☐ Bleu d'Auvergne
DESSERT	☐ Beignet à la framboise ☐ Crème praliné ☐ Pomme ☐ Compote du chef	☐ Chou à la crème ☐ Poire ☐ Compote pomme fraise ☐ Petit pot fraise biscuité	☐ Mousse au chocolat ☐ Orange ☐ Compote pomme/ ananas ☐ Crème pâtissière à la vanille	☐ Crème au café ☐ Kiwi ☐ Pomme au four et caramel ☐ Eclair au café	☐ Tarte normande ☐ Crème à la vanille ☐ Clémentines ☐ Compote du chef	☐ Crumble aux pommes ☐ Liégeois vanille ☐ Banane ☐ Compote pomme/abricot	☐ Clémentines ☐ Semoule au lait ☐ Bavarois passion ☐ Brownie chocolat

BON APPETIT