

CODE MENU : 198

CODE CLIENT : 0



Semaine 6 : du Lundi 02 Février au Dimanche 08 Février
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 13/01/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S6	Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février	Samedi 07 Février	Dimanche 08 Février
POTAGE	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Crème Dubarry	☐ Crème de volaille	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef
ENTREE	☐ Concombre à la crème ☐ Rillettes du Mans avec cornichon ☐ Friand au fromage ☐ Salade Vendéenne	☐ Betteraves rouges ☐ Céleri rémoulade ☐ 1/2 œuf sur macédoine ☐ Museau de porc à l'échalote	☐ Radis beurre ☐ Crêpe goût champignon ☐ Salade de riz marine ☐ Mortadelle à la pistache	☐ Taboulé ☐ Fenouil à l'aneth ☐ Cervelas ☐ Endives fraîches	☐ Andouille ☐ Chou fleur vinaigrette ☐ 1/2 Œuf sur pommes de terre ☐ Trio de crudité	☐ Carottes rapées citronnées ☐ Râpé d'hiver : butternut, betterave, ☐ Terrine forestière ☐ Croisillon Dubarry	☐ Pâté de campagne ☐ Terrine 3 poissons ☐ Salade du Périgord ☐ Cœurs de palmier et tomates cerises
PLAT	☐ Bolognaise ☐ Boudin noir ☐ Beignets de poisson ☐ Tarte tomate chèvre maison (entrée) ☐ Poulet rôti aux herbes	☐ Rôti de dinde sauce pruneaux ☐ Brandade de poisson ☐ Foie de veau aux oignons ☐ Paupiette de porc crémée ☐ Lasagnes de légumes	☐ Boulettes soja tomate ☐ Langue de boeuf au porto ☐ Pavé de jambon sauce moutarde ☐ Ragoût de gésiers à la Provençale ☐ Dos de colin sauce	☐ Boeuf carottes ☐ Cordon bleu de volaille ☐ Palette de porc à la diable ☐ Nuggets de blé ☐ Panga sauce oseille	☐ Blanquette de poisson ☐ Rôti de porc à l'ail ☐ Sauté de poulet à l'ancienne ☐ Rissollette de veau ☐ Chili sin carne	☐ Poisson du marché sauce poireau ☐ Côte de porc au jus ☐ Fricadelle de bœuf sauce marchand de ☐ Escalope de dinde au jus ☐ Galette végétarienne	☐ Rôti de bœuf au jus ☐ Boudin blanc ☐ Dorade sauce estragon ☐ Tarte provençale (plat) ☐ Cuisse de canette rôtie
GARNITURE	☐ Spaghettis ☐ Petits navets poêlés ☐ Flageolets ☐ Ratatouille aux courgettes fraîches	☐ Poêlée de légumes verts ☐ Complet ☐ Haricots beurre à l'ail et au persil ☐ Lentilles Bio	☐ Farfalles ☐ Côtes de blettes persillées ☐ Chou fleur en gratin ☐ Semoule nature	☐ Purée de pommes de terre ☐ Epinards à la crème ☐ Carottes vichy ☐ Petits pois cuisinés	☐ Coquillettes ☐ Riz créole ☐ Poêlée gala ☐ Céleri branche tomate	☐ Tortis ☐ Julienne de légumes ☐ Endives braisées ☐ Poêlée aux deux céréales	☐ Poêlée italienne ☐ Pommes noisettes ☐ Salsifis ☐ Pommes fruits
FROMAGE	☐ Fromage blanc ☐ Fraidou ☐ Camembert ☐ Yaourt nature sucré	☐ Yaourt nature ☐ Bleu ☐ Fromage blanc sucré ☐ Fripon Bel	☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Yaourt saveur fruits ☐ Edam ☐ Petit moulé ail et fines herbes	☐ Fromage blanc ☐ Tartare ☐ Tomme noire ☐ Yaourt nature sucré	☐ Fromage blanc aux fruits ☐ Yaourt bio "Ferme de l'Airvaudais" ☐ Emmental ☐ Tartare ail et fines herbes	☐ Yaourt nature ☐ Vache Picon ☐ Brie ☐ Fromage blanc sucré	☐ Samos ☐ Saint nectaire ☐ Montboissié ☐ Yaourt crémeux aux fruits
DESSERT	☐ Orange ☐ Pomme au four et caramel ☐ Liégeois chocolat ☐ Crêpes de la Chandeleur	☐ Crème au caramel ☐ Clémentines ☐ Compote pomme/coing ☐ Semoule au lait du chef	☐ Novly vanille ☐ Banane ☐ Cake au citron ☐ Compote du chef	☐ Crème au chocolat ☐ Pomme ☐ Compote pomme/ananas ☐ Eclair à la vanille	☐ Poire ☐ Mousse au café ☐ Pêches au sirop ☐ Beignet abricot	☐ Flan nappage caramel ☐ Kiwi ☐ Pot de crème aux spéculos ☐ Compote du chef	☐ Clémentines ☐ Riz au lait ☐ Bavarois passion ☐ Mille-feuille

BON APPETIT

CODE MENU : 208

CODE CLIENT : 0



Semaine 7 : du Lundi 09 Février au Dimanche 15 Février
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 13/01/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S7	Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février	Samedi 14 Février	Dimanche 15 Février
POTAGE	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Velouté de tomates	☐ Potage du chef
ENTREE	☐ Terrine de légumes	☐ Betteraves rouges	☐ Chou rouge râpé	☐ Saucisson à l'ail avec beurre	☐ Mortadelle	☐ Salade d'hiver	☐ Radis beurre
	☐ Piémontaise	☐ Salade coleslaw	☐ Pâté de foie	☐ Pizza texane	☐ Crêpe goût jambon	☐ Carottes rapées citronnées	☐ Jambon blanc
	☐ Salami	☐ 1/2 oeuf sur jardinière	☐ Salade terre et mer	☐ Tomate et maïs	☐ Fenouil râpé au citron	☐ Terrine 3 poissons	☐ Asperges sur macédoine
	☐ Friand à la viande	☐ Pâté de tête à l'échalote	☐ Achard de légumes d'hiver	☐ Emietté de poisson aux poivrons	☐ Haricots verts vinaigrette	☐ Salade Lorraine	☐ Œuf sur endives
PLAT	☐ Parmentier de légumes	☐ Pané blé emmental	☐ Tilapia sauce beurre blanc	☐ Saucisses de bœuf	☐ Poisson du marché sauce armoricaine	☐ Andouillette	☐ Filet de poulet à la crème
	☐ Steak haché de veau aux	☐ Poule au pot	☐ Chipolatas au four	☐ Gratin de poisson	☐ Petit salé	☐ Tarte au poireau (plat)	☐ Chou farci
	☐ Beignets de calamar	☐ Echine de porc braisée	☐ Croq végétal	☐ Haut de cuisse de poulet à l'orientale	☐ Boulettes soja tomate	☐ Moules à la crème	☐ Tarte provençale (plat)
	☐ Cuisse de poulet aux épices	☐ Filet de maquereau au vin blanc	☐ Pot au feu de bœuf	☐ Pavé de porc à la provençale	☐ Paupiette de dinde aux champignons	☐ Alouette de bœuf à la tomate	☐ Sauté de lapin à la forestière
	☐ Choucroute (palette-saucisson-s)	☐ Bœuf au vin d'Anjou	☐ Poulet yassa	☐ Galette végétarienne	☐ Foie de veau au jus clair	☐ Sot l'y laisse de volaille à la crème	☐ Pavé de saumon fondue de poireaux
GARNITURE	☐ Epinards à la crème	☐ Coquillettes	☐ Riz pilaf	☐ Tortis	☐ Pommes de terre vapeur	☐ Pommes de terre sautées	☐ Purée de pommes de terre
	☐ Choucroute avec chou et pommes de	☐ Purée de céleri	☐ Ratatouille	☐ Boulgour pilaf	☐ Chou-fleur	☐ Petits navets poêlés	☐ Champignons et tomate à la
	☐ Garniture de céleri	☐ Carottes vichy	☐ Poêlée de pommes de terre	☐ Brocolis (légume)	☐ Jardinière de légumes	☐ Julienne de légumes	☐ Pommes Duchesse
	☐ Semoule nature	☐ Légumes du pot	☐ Légumes à pot au feu (sans féculents)	☐ Haricots beurre à l'ail et au persil	☐ Lentilles	☐ Petits pois cuisinés	☐ Endives meunières
FROMAGE	☐ Fromage blanc aux fruits	☐ Fromage blanc	☐ Yaourt nature	☐ Fromage blanc	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Yaourt nature	☐ Six de Savoie
	☐ Saint paulin	☐ Rondelé fleur de sel	☐ Cantafrais	☐ Chanteneige	☐ Tomme blanche	☐ Fromage blanc aux fruits	☐ Fromage de chèvre
	☐ Cantadou ail et fines herbes	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Tomme grise	☐ Coulommiers	☐ Petit moulé nature	☐ Gouda	☐ 2 Petits suisses
	☐ Yaourt nature sucré	☐ Mimolette	☐ Fromage blanc sucré	☐ Yaourt nature sucré	☐ Fromage blanc de Pamplie	☐ Le carré	☐ Bleu d'Auvergne
DESSERT	☐ Flan pâtissier	☐ Liégeois café	☐ Gâteau basque	☐ Tarte aux pommes	☐ Poire	☐ Novly chocolat	☐ Chou à la crème
	☐ Crème à la vanille	☐ Orange	☐ Crème praliné	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Compote pomme/cassis	☐ Kiwi	☐ Croisillon chocolat
	☐ Clémentines	☐ Marmelade de pêches	☐ Pomme	☐ Banane	☐ Mousse citron	☐ Donut glaçage chocolat	☐ Clémentines
	☐ Compote pommes	☐ Crème coco ananas	☐ Compote pomme fraise	☐ Cocktail de fruits d'hiver	☐ Crème pâtissière à la fleur d'oranger	☐ Compote du chef	☐ Semoule au lait

BON APPETIT

CODE MENU : 224

CODE CLIENT : 0



Semaine 8 : du Lundi 16 Février au Dimanche 22 Février
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 13/01/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S8	Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février	Samedi 21 Février	Dimanche 22 Février
POTAGE	☐ Potage du jardinier	☐ Crème Dubarry	☐ Soupe à l'oignon	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef
ENTREE	☐ Taboulé	☐ Salade marco polo	☐ Radis beurre	☐ Haricots verts à l'échalote	☐ Piémontaise	☐ Pâté en crouste	☐ Tomate mozzarella et
	☐ Concombre vinaigrette	☐ Andouille	☐ 1/2 œuf sur macédoine	☐ Céleri rémoulade	☐ Rillettes du Mans avec cornichon	☐ Effiloché de poisson ciboulette	☐ Surimi mayonnaise
	☐ Pâté de campagne	☐ Crêpe goût fromage	☐ Salade de riz marine	☐ Croisillon Dubarry	☐ Tarte au fromage	☐ Salade de riz niçoise	☐ Salade landaise
	☐ Friand au fromage	☐ Salade de poisson	☐ Museau de porc à la lyonnaise	☐ Mortadelle à la pistache	☐ Salade du Nord	☐ Trio de râpé d'hiver	☐ Pistoles de boudin noir
PLAT	☐ Cordon bleu de volaille	☐ Kefas d'agneau	☐ Lasagnes de boeuf	☐ Dos de colin au citron	☐ Poulet rôti	☐ Cassoulet	☐ Chausson de volaille à la bolognaise
	☐ Escalope de porc au jus	☐ Boudin blanc	☐ Poisson pané	☐ Omelette à l'espagnole	☐ Omelette à l'espagnole	☐ Ragoût de gésiers aux	☐ Sauté de sanglier au vin blanc
	☐ Fricadelle de boeuf sauce poivre	☐ Paupiette du pêcheur	☐ Tarte au thon et à la tomate	☐ Aiguillettes de poulet au poivre vert	☐ Jambon Grill	☐ Quenelles de brochet Nantua	☐ Rôti de bœuf marchand de vin
	☐ Encornets à la tomate (plat)	☐ Sauté de poulet à l'ancienne	☐ Paupiette de veau aux oignons	☐ Potée Auvergnate	☐ Steak haché de boeuf sauce tomate	☐ Lamelle de volaille façon kebab	☐ Saumonette à la moutarde
	☐ Pané de blé tomate	☐ Bouchée panée aux légumes verts	☐ Blanc de poulet sauce béarnaise	☐ Lasagnes Ricotta épinards	☐ Poisson du marché sauce	☐ Boulettes de blé panées façon thaï	☐ Tarte provençale (plat)
GARNITURE	☐ Macaronis	☐ Pommes de terre sautées	☐ Ratatouille	☐ Pommes de terre rissolées	☐ Spaghettis	☐ Pommes de terre vapeur	☐ Tagliatelles aux légumes
	☐ Chou-fleur	☐ Riz créole	☐ Petits pois cuisinés	☐ Gratin de côtes de blettes	☐ Poêlée cordiale	☐ Brocolis (légume)	☐ Endives braisées
	☐ Tombée de fenouil	☐ Céleri gratiné	☐ Complet	☐ Chou vert braisé	☐ Semoule nature	☐ Haricots blancs cuisinés	☐ Céleri branche ail et persil
	☐ Poêlée aux deux céréales	☐ Haricots verts en persillade	☐ Poêlée de carottes	☐ Blé à la tomate	☐ Poêlée de tomates au persil	☐ Légumes du ragoût	☐ Ecrasé de pommes de terre
FROMAGE	☐ Fromage blanc	☐ Yaourt nature	☐ Fraidou	☐ Yaourt nature	☐ Fromage blanc	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Fromage blanc à la vanille
	☐ Tartare	☐ Fromage de chèvre	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Fromage blanc aux fruits	☐ Yaourt bio "Ferme de l'Airvaudais"	☐ Tomme noire	☐ Kiri
	☐ Brie	☐ Fromage blanc aux fruits	☐ Bleu	☐ Emmental	☐ Edam	☐ Fromage blanc sucré	☐ Mottin Charentais
	☐ Yaourt nature sucré	☐ Petit moulé ail et fines herbes	☐ Fromage blanc sucré	☐ Fripon Bel	☐ Vache qui rit	☐ Tartare ail et fines herbes	☐ Bleu d'Auvergne
DESSERT	☐ Liégeois vanille	☐ Clémentines	☐ Poire	☐ Tarte au citron	☐ Eclair au chocolat	☐ Crumble aux pommes	☐ Paris-Brest
	☐ Kiwi	☐ Compote pomme/abricot	☐ Quetsches au sirop	☐ Flan nappage caramel	☐ Crème au café	☐ Mousse au chocolat	☐ Clémentines
	☐ Petit pot au chocolat noisettes	☐ Beignet aux pommes	☐ Cake aux fruits confits	☐ Banane	☐ Orange	☐ Compote de pêche	☐ Compote de poires
	☐ Compote du chef	☐ Bugnes de Carnaval	☐ Pot de crème framboise	☐ Compote du chef	☐ Pomme au four et caramel	☐ Pomme	☐ Bavares framboise

BON APPETIT

CODE MENU : 233

CODE CLIENT : 0



Semaine 9 : du Lundi 23 Février au Dimanche 01 Mars
MENU NORMAL (A LA CARTE) (Traditionnel)
 Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 13/01/2026

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

AGIRADOM30 30100ALES

S9	Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février	Samedi 28 Février	Dimanche 01 Mars
POTAGE	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Crème de volaille	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef	☐ Potage du chef
ENTREE	☐ Taboulé	☐ Poireau à la vinaigrette	☐ Céleri rémoulade	☐ Piémontaise	☐ Terrine de légumes	☐ Mortadelle	☐ Concombre à la crème
	☐ Friand à la viande	☐ Salade de pommes de terre marine	☐ Salade de chou chinois	☐ Radis beurre	☐ Carottes rapées citronnées	☐ Oeuf mimosa sauce ciboulette	☐ Pâté de campagne
	☐ Salade Lorraine	☐ Jambon blanc	☐ Râpé de betteraves crues au cerfeuil	☐ Cervelas	☐ Saucisson à l'ail avec beurre	☐ Macédoine de légumes échalote	☐ Croisillon Dubarry
	☐ Trio de crudité	☐ Chou blanc aux lardons	☐ Pâté de tête à l'échalote	☐ Salade du pêcheur	☐ Feuilleté du pêcheur	☐ Achard de légumes	☐ Tomates cerises basilic
PLAT	☐ Merguez	☐ Cervelas orloff	☐ Pépite de hoki	☐ Langue de boeuf sauce piquante	☐ Boudin noir	☐ Tomate farcie au boeuf	☐ Cuisse de pintade vallée d'Auge
	☐ Alouette de boeuf sauce poivre	☐ Chili con carne	☐ Oeuf à la florentine	☐ Paëlla au poulet	☐ Parmentier de légumes	☐ Blanquette de poisson	☐ Effiloché de boeuf à la chinoise
	☐ Filet de poulet au paprika	☐ Filet de tilapia sauce Aurore	☐ Tarte au poireau (plat)	☐ Saucisse de Toulouse	☐ Mini saucisses de volaille tomates	☐ Cuisse de poulet basquaise	☐ Filet de poulet aux oignons
	☐ Filet de panga à l'Alsacienne	☐ Blanc de dinde au curry	☐ Petits foies de volailles aux oignons	☐ Omelette aux fines herbes	☐ Rissollette de veau	☐ Nuggets de blé	☐ Tarte provençale (plat)
	☐ Emincé végétal façon kebab	☐ Steak de soja	☐ Tempe de porc à la chinoise	☐ Filet de maquereau au vin blanc	☐ Poisson du marché sauce	☐ Echine de porc braisée	☐ Pavé de lieu noir sauce Bercy
GARNITURE	☐ Coquillettes	☐ Pommes de terre sautées	☐ Epinards à la crème	☐ Brocolis (légume)	☐ Purée de pommes de terre	☐ Spaghettis	☐ Brocolis (légume)
	☐ Chou-fleur	☐ Haricots beurre	☐ Jardinière de légumes	☐ Salsifis	☐ Haricots verts	☐ Riz pilaf	☐ Pommes de terre paillason
	☐ Petites carottes cuisinées	☐ Ratatouille	☐ Nouilles chinoises	☐ Riz à paëlla	☐ Petits pois cuisinés	☐ Epinards à la crème	☐ Poêlée chinoise
	☐ Lentilles Bio	☐ Riz blanc	☐ Pommes persillées	☐ Pois cassés	☐ Gratin de côtes de blettes	☐ Chou vert carottes au jus de viande	☐ Poêlée aux deux céréales
FROMAGE	☐ Fromage blanc	☐ Yaourt nature	☐ Chanteneige	☐ Yaourt nature	☐ Tomme grise	☐ Fromage blanc aux fruits	☐ Samos
	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Saint paulin	☐ Fromage blanc aux fruits	☐ Cantafrais	☐ Fromage blanc sucré	☐ Yaourt saveur fruits	☐ Montboissié
	☐ Camembert	☐ Fromage blanc de Pamplie	☐ Tomme blanche	☐ Gouda	☐ Yaourt nature sucré	☐ Mimolette	☐ Fromage de chèvre
	☐ Tartare ail et fines herbes	☐ Le carré	☐ Yaourt nature sucré	☐ Fromage blanc sucré	☐ Petit moulé nature	☐ Vache Picon	☐ Yaourt crémeux aux fruits
DESSERT	☐ Crème au caramel	☐ Kiwi	☐ Clémentines	☐ Crème au chocolat	☐ Tarte normande	☐ Banane	☐ Pavé coco cacao
	☐ Orange	☐ Compote pomme/coing	☐ Compote pomme fraise	☐ Compote pomme/ananas	☐ Novly chocolat	☐ Compote pomme/cassis	☐ Roulé à la fraise
	☐ Donut	☐ Liégeois chocolat	☐ Mousse citron	☐ Pomme	☐ Poire	☐ Pot de crème caramel beurre salé	☐ Clémentines
	☐ Compote du chef	☐ Crème pâtissière à la vanille	☐ Salade de fruits exotiques	☐ Eclair au café	☐ Compote pomme/ framboise	☐ Mousse au café	☐ Riz au lait

BON APPETIT