



NOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 17 au 23 Août 2026

Semaine N°34

PRENOM :

		LUNDI 17 AOUT	MARDI 18 AOUT	MERCREDI 19 AOUT	JEUDI 20 AOUT	VENDREDI 21 AOUT	SAMEDI 22 AOUT	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR		Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
		Salade Lorraine (porc)	Concombre à la crème	Salade marine	Saucisson à l'ail	Œuf dur macédoine	Tomates ciboulette	Salade Brésilienne
		Grillade de porc aux herbes	Paupiette de dinde à la crème	Mignonin de veau à la crème	Paupiette de poisson sauce beurre blanc	Cuisse de poulet Basquaise	Chipolatas aux herbes	Rôti de bœuf au jus
		Ratatouille	Lentilles	Poêlée de courgettes persillées	Coquillettes	Fenouil à la tomate	Pommes rissolées	Salsifis et beurre maître d'hôtel
		Vache picon	Chèvre sec	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier bio	Fripon bel	Edam	Cantal
		Abricots	Flan nappage caramel	Compote de fruits de saison "maison"	Poire au sirop	Orange	Pot de crème caramel beurre salé	Tarte Normande
		Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR
		Haricots-verts échalote	Andouille	Betteraves rouges râpées	Salade Vendéenne (porc)	Terrine forestière	Salade de carotte et fenouil	Terrine aux 3 légumes
		Bœuf Bourguignon	Calamar à la Romaine	Paëlla	Sauté de porc au chorizo	Poisson du marché sauce Armoricaïne	Sauté de poulet à la Provençale	Fondant de porc au Porto
		Purée de pomme de terre	Tombée de poireaux	Riz à paëlla	Bouquetière de légumes	Poêlée Italienne	Poêlée gala	Gratin dauphinois
CHOIX MENUS A LA CARTE		Yaourt aromatisé	Tartare nature	Emmental	Fromage blanc nature	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Montboissié
		Crème dessert vanille	Pomme	Tarte pommes/rhubarbes	Chou à la crème	Liégeois chocolat	Nectarine	Millefeuilles
		Crème d'asperges	Soupe à l'oignon	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage paysan	Crème de chou fleur	Mouliné légumes d'été
		Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison
	ENTREES	Salade Lorraine (porc)	Concombre à la crème	Salade marine	Saucisson à l'ail	Œuf dur macédoine	Tomates ciboulette	Salade Brésilienne
		Haricots-verts échalote	Andouille	Betteraves rouges râpées	Salade Vendéenne (porc)	Terrine forestière	Salade de carotte et fenouil	Terrine aux 3 légumes
		Mortadelle	Terrine du pêcheur	Crêpe goût champignons	Chou blanc à l'ail	Radis beurre	Museau de porc	Champignon à la Grecque
		Tomate maïs	Poireau vinaigrette	Jambon blanc	Croisillon Dubarry	Salade Parisienne	Courgettes râpées	Farci Poitevin
	VIANDES / POISSONS	Grillade de porc aux herbes	Paupiette de dinde à la crème	Mignonin de veau à la crème	Paupiette de poisson sauce beurre blanc	Cuisse de poulet Basquaise	Chipolatas aux herbes	Rôti de bœuf au jus
		Bœuf Bourguignon	Calamar à la Romaine	Paëlla	Sauté de porc au chorizo	Poisson du marché sauce Armoricaïne	Sauté de poulet à la Provençale	Fondant de porc au Porto
		Quenelle de brochet sauce Nantua	Courgette farcie	Hachis parmentier	Rôti de dinde aux herbes de Provence	Jambon fumé au Porto	Pépites de poisson dorées au four	Blanc de volaille à la forestière
		Omelette Espagnole	Oeufs durs sauce Mornay	Filets de maquereaux au four	Merguez grillées	Steak hâché sauce marchand de vin	Rissolette de veau	Filet de colin sauce béarnaise
	VEGE	Omelette aux champignons	Pané blé tomate et mozzarella	Chili à l'égréné de soja	Boulette légume vert pané	Parmentier de légumes	Tarte tomate et chèvre	Pané blé fromage épinard cuit
	GARNITURE S	Ratatouille	Lentilles	Poêlée de courgettes persillées	Coquillettes	Fenouil à la tomate	Pommes rissolées	Salsifis et beurre maître d'hôtel
		Purée de pomme de terre	Tombée de poireaux	Riz à paëlla	Bouquetière de légumes	Poêlée Italienne	Poêlée gala	Gratin dauphinois
		Riz blanc	Garniture de céleri	XXXXXXXXXX	Côtes de blette persillées	Pois cassés	Purée de carottes	Poêlée Italienne
		Petits navets	Macaronis	Tomate Provençale	Semoule	Haricots verts	Blé pilaf	Chou fleur vinaigrette
	FROMAGES / LAITAGES	Vache picon	Chèvre sec	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier bio	Fripon bel	Edam	Cantal
		Yaourt aromatisé	Tartare nature	Emmental	Fromage blanc nature	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Montboissié
		Camembert	Yaourt nature	Fondu Président	Tomme noire	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Yaourt crémeux aux fruits
		Fromage blanc nature	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Cantadou	Saint-Paulin	Fromage blanc sucré	Six de Savoie
	DESSERTS / FRUITS	Abricots	Flan nappage caramel	Compote de fruits de saison "maison"	Poire au sirop	Orange	Pot de crème caramel beurre salé	Tarte Normande
		Crème dessert vanille	Pomme	Tarte pommes/rhubarbes	Chou à la crème	Liégeois chocolat	Nectarine	Millefeuilles
		Compote pommes/pêches	Paris-Brest	Poire	Mousse café	Compote pommes/fraises	Tarte citron	Prunes
		Beignet pommes	Compote pommes/ananas	Crème dessert chocolat	Pêche	Eclair café	Compote pommes/cassis	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

** Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os



NOM :
PRENOM :

MENUS TRADITIONNELS

du 24 au 30 août 2026

Semaine N°35

		LUNDI 24 AOUT	MARDI 25 AOUT	MERCREDI 26 AOUT	JEUDI 27 AOUT	VENDREDI 28 AOUT	SAMEDI 29 AOUT	DIMANCHE 30 AOUT
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR		Menu N° 1 Achard de légumes Couscous Semoule Yaourt aromatisé Prunes	Menu N° 1 Salade italienne Rôti de porc à la Provençale Ratatouille Rondelé fleur de sel de Camargue Cake aux pépites de chocolat	Menu N° 1 Concombre vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Spaghettis Tomme grise Compote de fruits de saison "maison"	Menu N° 1 Riz à la Niçoise Poulet rôti Poêlée de légumes verts Yaourt nature sucré Crème dessert praliné	Menu N° 1 Rillettes de porc Poisson du marché sauce bonne femme Pommes sautées Fromage blanc de Pamplie Pêche	Menu N° 1 Taboulé aux légumes Rôti de dinde au paprika Julienne de légumes et beurre maître d'hôtel Coulommier Tarte grillée pommes	Menu N° 1 Salade Brésilienne Poitrine de veau farcie Poêlée paysanne Bleu d'Auvergne Brownie chocolat noix de pécan
		Menu N°2 ou SOIR Pâté de campagne Supions à la Catalane Garniture de céleri Tomme blanche Eclair vanille	Menu N°2 ou SOIR Carottes rapées Aiguillettes de poulet à la graine de moutarde Pommes vapeur Yaourt nature sucré Banane	Menu N°2 ou SOIR Salade Strasbourgeoise (porc) Saucisse de Toulouse au four Tombée de fenouils et oignons Fraidou calcium Liégeois vanille	Menu N°2 ou SOIR Salade Tunisienne Bœuf à la Provençale Printanière de légumes Mimolette Compote pommes/coings	Menu N°2 ou SOIR Crêpes goût jambon fromage Emincé de porc aux herbes de Provence Poêlée de légumes d'été Yaourt aromatisé Tarte flan	Menu N°2 ou SOIR Salami Filet de tilapia à la Dieppoise Farfalles Petit moulé nature Nectarine	Menu N°2 ou SOIR Moules à la Catalane Cuisse de pintade à la Normande Poêlée cordiale Chèvre fermier Bavarois framboise
		Velouté de courgettes Consommé de légumes de saison	Potage du chef Consommé de légumes de saison	Velouté de tomates Consommé de légumes de saison	Potage de légumes Consommé de légumes de saison	Potage poireaux pommes de terre Consommé de légumes de saison	Potage du jardinier Consommé de légumes de saison	Bisque de poissons Consommé de légumes de saison
	ENTREES	Achard de légumes Pâté de campagne Salade Russe Friand goût fromage	Salade italienne Carottes rapées Cervelas Terrine de poisson	Concombre vinaigrette Salade Strasbourgeoise (porc) Œuf dur sauce cocktail Pâté de foie	Riz à la Niçoise Salade Tunisienne Tarte Provençale Mortadelle pistache	Rillettes de porc Crêpes goût jambon fromage Salade forestière Betteraves rouges râpées	Taboulé aux légumes Salami Salade Colmar Tomate vinaigrette	Salade Brésilienne Moules à la Catalane Boudin noir brasse Haricots verts vinaigrette
	VIANDES / POISSONS	Couscous Supions à la Catalane Rissollette de veau Rognons à la moutarde	Rôti de porc à la Provençale Aiguillettes de poulet à la graine de moutarde Blanquette de la mer Omelette au fromage	Langue de bœuf sauce piquante Saucisse de Toulouse au four Petits gésiers aux oignons Poisson pané	Poulet rôti Bœuf à la Provençale Crépinette de porc aux oignons Filet de panga beurre persillé	Poisson du marché sauce bonne femme Emincé de porc aux herbes de Provence Alouette de bœuf sauce tomate Escalope de volaille panée	Rôti de dinde au paprika Filet de tilapia à la Dieppoise Côte de porc au jus clair Cannelloni bolognaise	Poitrine de veau farcie Cuisse de pintade à la Normande Pavé de thon huile vierge et petits légumes Duo de viandes froides Béarnaise
	VEGE	Boulette blé façon Thaï	Omelette nature	Croq veggie fromage pané	Galette blé oignon cuit	Escalope végétale protéine	Lasagne ricotta et épinards	Quiche aux légumes
	GARNITURES	Semoule Garniture de céleri Jardinière de légumes Pennes	Ratatouille Pommes vapeur Petits pois carottes Poireaux à la crème	Spaghettis Tombée de fenouils et oignons Haricots beurrés Poêlée de céréales	Poêlée de légumes verts Printanière de légumes Petits cocos Vendéens cuisinés Epinards à la crème	Pommes sautées Poêlée de légumes d'été Courgettes à l'ail Boullgour aux poivrons	Julienne de légumes et beurre maître d'hôtel Farfalles Lentilles XXXXXXXXXXXX	Poêlée paysanne Poêlée cordiale Brocolis aux oignons Salade de riz
	FROMAGES / LAITAGES	Yaourt aromatisé Tomme blanche Fromage blanc nature Cantafrais	Rondelé fleur de sel de Camargue Yaourt nature sucré Camembert Fromage blanc fruité	Tomme grise Fraidou calcium Fromage blanc sucré Yaourt nature	Yaourt nature sucré Mimolette Tartare ail et fines herbes Fromage blanc fruité	Fromage blanc de Pamplie Yaourt aromatisé Gouda Vache qui rit	Coulommier Petit moulé nature Fromage blanc sucré Yaourt nature	Bleu d'Auvergne Chèvre fermier Samos Fromage blanc vanille
	DESSERTS / FRUITS	Prunes Eclair vanille Novly chocolat Compote pommes/framboises	Cake aux pépites de chocolat Banane Compote pommes/abricots Crème dessert café	Compote de fruits de saison "maison" Liégeois vanille Poire Donut chocolat	Crème dessert praliné Compote pommes/coings Gâteau Basque Kiwi	Pêche Tarte flan Mousse citron Cocktail de fruits au sirop	Tarte grillée pommes Nectarine Compote pommes/pruneaux Pot de crème cookie chocolat blanc	Brownie chocolat noix de pécan Bavarois framboise Abricots Riz au lait nappage caramel "Nova"

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

** Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os