



Semaine n°35 - du 26 Août au 1er Septembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C
<b>LUNDI</b> ##	Potage de légumes Semoule fantaisie Poulet rôti sauce aux pêches Carottes persillé Brie Purée pomme (HVE) mûre	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Andouillette sauce moutarde Purée de p. de terre Pavé 1/2 sel Nectarine	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Flan vanille
<b>MARDI</b> ##	Potage à l'oseille Pâté de tête Courgettes au bœuf *** Fromage frais ail et fines herbes Smoothie	Potage à l'oseille Lentilles (HVE) à l'échalote Sauté de poulet au curry Navets braisés Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Colin sauce armoricaine Riz pilaf Prunes
<b>MERCREDI</b> ##	Velouté crécy Melon Tortis façon carbonara Salade verte Edam Panna cotta fruits rouges	Velouté crécy Salade exotique Colin meunière citron Epinards béchamel Rondelé Crème dessert vanille	Emincé de dinde à la crème de poivron Purée de brocolis Pomme cuite au four
<b>JEUDI</b> ##	Potage de légumes Tarte aux légumes Omelette Haricots verts braisés Coulommiers Nectarine	Potage de légumes Salade bicolore Sauté de bœuf provençal Riz créole Petit fromage frais nature Flan caramel	Salade parisienne (plat froid) *** Fromage blanc au coulis de fraise
<b> VENDREDI</b> ##	Potage de tomate Chou-fleur sauce tartare Parmentier de poisson Salade verte Yaourt nature Pastèque	Potage de tomate Concombre ciboulette Chipolatas Lentilles (HVE) à la provençale Vache qui rit Liégeois café	Galette garnie volaille champignon Poêlée de légumes Crème pâtissière aux griottes
<b>SAMEDI</b> ##	Potage de légumes Tortis au basilic Rôti de porc au jus Ratatouille Fondu président Purée de pomme	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule Camembert Melon	Clafoutis petits pois à la sauge Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
<b>DIMANCHE</b> 1	Potage de courgette Tomate vinaigrette aux olives Colin sauce hollandaise Julienne de légumes Mimolette Eclair au café	Potage de courgette Flan de légumes Quenelles de veau marengo Riz créole Petit fromage frais aux noix Moelleux cassis	Raviolis au bœuf *** Crème vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil  
 Salade parisienne : P. de terre, tomate, cornichon, jambon, ciboulette  
 Salade bicolore: carotte, radis  
 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'apj



Semaine n°36- du 2 au 8 Septembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 2	Velouté de lentilles corail Carotte râpée persillée Saucisse de Toulouse Haricots coco cuisinés Fondu président Purée pomme (HVE) cassis	Velouté de lentilles corail Salade italienne Filet de poulet crème origan Navets au miel Yaourt poire Prune	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Mousse café
MARDI 3	Potage crécy Betterave vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Yaourt nature Nectarine	Potage crécy Crêpe au fromage Jambonneau sauce échalote Mitonnée de légumes Carré fromager Flan nappé caramel	Potage crécy Frittata mozzarella poivron Haricots beurre à l'ail Riz au lait vanillé
MERCREDI 4	Potage de légumes Concombre ciboulette Salade Marco Polo *** Rondelé Flan chocolat	Potage de légumes Pâté de foie cornichon Poulet rôti au jus Courgettes braisées Bûchette mi chèvre Crème pâtissière aux amandes	Feuilleté au fromage Epinards à la crème Purée pomme fleur d'oranger
JEUDI 5	Gaspacho Salade de riz fantaisie Palette de porc sauce au basilic Petits pois cuisinés Petit moulé ail et fines herbes Clafoutis aux griottes	Gaspacho Macédoine mayonnaise Œuf brouillé P. de terre boulangère Mimolette Liégeois chocolat	Blettes à la volaille *** Prunes
VENDREDI 6	Potage de légumes P. de terre tomate, oignon vinaigrette Filet colin sauce citron Purée de carottes Camembert Semoule au lait	Potage de légumes Salade coleslaw Rognons de porc sauce madère Frites Petit moulé nature Flan vanille	Tomate farcie Riz créole Pêche
SAMEDI 7	Potage de courgette Cervelas Sauce ravigote Sauté de dinde à l'estragon Poêlée de légumes (VG) Fraidou Liégeois café	Potage de courgette Tomate vinaigrette Paupiette de veau au jus Purée de pois cassés Yaourt nature Purée pomme (HVE) menthe	Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
DIMANCHE 8	Potage de légumes Tartare de courgettes vinaigrette citron Tête de veau sauce ravigote Pomme vapeur (HVE) Fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux pêches	Potage de légumes Semoule fantaisie Colin sauce aneth Chou romanesco et carottes Coulommier Tarte flan	Assiette de charcuterie Salade nicarde Fromage blanc au miel

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade italienne: pâtes, tomate, olive, poivron, basilic
- Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
- Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin

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'



Semaine n°37- du 9 au 15 Septembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 9	Potage de légumes Salade bicolore Haché de poulet basquaise Riz créole Pavé demi sel Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Salade de perles estivale Crêpinette de porc aux oignons Printanière de légumes Edam Pomme du verger (HVE)	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Bouillie de froment au café
MARDI 10	Potage Saint Germain Concombre sauce fromage blanc aneth Boudin noir Purée de p. de terre Coulommiers Nectarine	Potage Saint Germain Taboulé Merlu sauce oseille Epinards béchamel Petit moulé aux noix Crème dessert caramel	Œufs brouillés Ratatouille Crêpe sucrée
MERCREDI 11	Potage crécy Betterave vinaigrette framboise Boulettes de bœuf à la provençale Tortis Rondelé Crème patissière vanille	Potage crécy P. de terre échalote Emincé de poulet (bio) sce basquaise Petit pois carottes Bûchette mi chèvre Flan chocolat	Cake au poisson coriandre et citron vert Macédoine de légumes mayonnaise Prunes
JEUDI 12	Potage poireau p. de terre Céleri sauce ravigote Rôti de porc au romarin Courgettes colorées Petit moulé ail et fines herbes Far nature	Potage poireau p. de terre Galantine de volaille Salade camarguaise *** Yaourt nature Raisin	Carottes aux gésiers de volaille *** Liégeois chocolat
VENDREDI 13	Gaspacho Chou-fleur à la grecque Colin meunière citron Haricots verts braisés Emmental Semoule au lait au rhum	Gaspacho Melon Parmentier de lentilles provençal *** Tomme blanche Pêche	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
SAMEDI 14	Potage de légumes Saucisson à l'ail cornichons Salade Bavaroise *** Camembert Nectarine	Potage de légumes Salade pastourelle Moussaka au bœuf *** Vache qui rit Purée de pomme (HVE) cerise	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Flan nappé caramel
DIMANCHE 15	Potage de légumes Tomate échalote vinaigrette Couscous au poulet *** Brie Tarte aux prunes	Potage de légumes Pâté de tête Saumonnette sauce dieppoise Purée de céleri Fraidou Moelleux aux pommes	Quenelles de veau sauce paprika Riz aux poivrons Crème dessert vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic
- Salade de perles estivale: perle, concombre, menthe
- Salade bavaroise: p. de terre, tomate, jambon, emmental, persil
- Salade camarguaise: riz, tomate, œuf, poivron, olive, cornichon

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'ap



Semaine n°38 - du 16 au 22 Septembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI	<b>Potage de lentilles corail</b> <b>Salade coleslaw</b> <b>Tortis bolognaise</b> <b>Salade verte</b> <b>Petit moulé nature</b> <b>Crème patissière café</b>	<b>Potage de lentilles corail</b> <b>Taboulé</b> <b>Omelette</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Gouda</b> <b>Prunes</b>	<b>Haricots verts à la volaille</b> *** <b>Fromage blanc aux fruits rouges</b>
MARDI	<b>Potage crécy</b> <b>Salade de riz, tomate, concombre</b> <b>Escalope viennoise</b> <b>Ratatouille</b> <b>Coulommiers</b> <b>Pêche</b>	<b>Potage crécy</b> <b>Radis beurre</b> <b>Parmentier de poisson</b> *** <b>Rondelé</b> <b>Panna cotta caramel</b>	<b>Tarte aux légumes</b> <b>Salade verte en chiffonnade</b> <b>Yaourt aromatisé</b>
MERCREDI	<b>Potage de légumes</b> <b>Pommes de terre sauce tartare</b> <b>Jambon braisé sauce barbecue</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Fondu président</b> <b>Flan vanille</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Tomate vinaigrette</b> <b>Chili con carne</b> *** <b>Yaourt nature</b> <b>Purée pomme fraise</b>	<b>Duo de poisson à la fondue de poireau</b> *** <b>Tapioca au lait</b>
JEUDI	<b>Velouté au pistou</b> <b>Carotte et courgette vinaigrette</b> <b>Poulet rôti aux herbes de provence</b> <b>Petits pois cuisinés</b> <b>Bûchette mi chèvre</b> <b>Moelleux coco</b>	<b>Velouté au pistou</b> <b>Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise</b> <b>Paupiette de veau au jus</b> <b>Lentilles cuisinées (HVE)</b> <b>Petit moulé ail et fines herbes</b> <b>Liégeois chocolat</b>	<b>Museau de porc vinaigrette échalote persil</b> <b>Salade pastourelle</b> <b>Nectarine</b>
VENDREDI	<b>Potage de légumes</b> <b>Cervelas vinaigrette</b> <b>Colin sauce bretonne</b> <b>Riz créole</b> <b>Yaourt pêche</b> <b>Purée pomme figue sèche</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Perles à l'italienne</b> <b>Pizza fromage</b> <b>Salade verte</b> <b>Pavé demi-sel</b> <b>Flan caramel</b>	<b>Crêpe au fromage</b> <b>Salade verte en chiffonnade</b> <b>Crème pâtissière aux griottes</b>
SAMEDI	<b>Potage à la courgette</b> <b>Flan de légumes</b> <b>Eminé de dinde au miel épice</b> <b>Chou-fleur et romanesco</b> <b>Fraidou</b> <b>Smoothie</b>	<b>Potage à la courgette</b> <b>Salade fantaisie</b> <b>Courgette farcie sauce tomate</b> <b>Semoule</b> <b>Edam</b> <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Frittata à la tomate</b> <b>Pommes boulangères</b> <b>Poire</b>
DIMANCHE	<b>Potage de légumes</b> <b>Concombre crème à la menthe</b> <b>Colombo de porc</b> <b>PDT sautées</b> <b>Crème anglaise</b> <b>Moelleux chocolat</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Salade soisson</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Haricots beurre braisés</b> <b>Petit moulé aux noix</b> <b>Tartelette aux fruits</b>	<b>Marmite de poisson</b> <b>Riz créole</b> <b>Mousse café</b>

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

- Salade exotique: riz, poivron, maïs
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins
- Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika

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°39 - du 23 au 29 Septembre 2024

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

**MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

<b>23</b>	<b>LUNDI</b>	<p>Semoule fantaisie</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Purée de P.de terre et carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Raisin</p>
<b>24</b>	<b>MARDI</b>	<p>P. de terre saure tartare</p> <p>Omelette</p> <p>Riz et haricots verts</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Poire</p>
<b>25</b>	<b>MERCREDI</b>	<p>Salade bicolore</p> <p>Tortis façon carbonara</p> <p>***</p> <p>Rondelé</p> <p>Crème pâtissière à la framboise s/sucre</p>
<b>26</b>	<b>JEUDI</b>	<p>Rillettes cornichon</p> <p>Parmentier de bœuf au potiron</p> <p>***</p> <p>Coulommiers</p> <p>Moelleux citron s/sucre</p>
<b>27</b>	<b> VENDREDI</b>	<p>Chou-fleur à la grecque</p> <p>Paëlla au poisson</p> <p>***</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Banane</p>
<b>28</b>	<b>SAMEDI</b>	<p>Lentilles à l'échalote</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Farfalles / ratatouille</p> <p>Fondu président</p> <p>Purée pomme ananas cannelle</p>
<b>29</b>	<b>DIMANCHE</b>	<p>Tomate vinaigrette aux olives</p> <p>Paupiette de saumon sauce aneth</p> <p>Riz et julienne de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fondant au cacao café s/sucre</p>

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil

Salade parisienne : P. de terre, tomate, cornichon, jambon, ciboulette

Salade bicolore: carotte, radis

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs