



Semaine n°13- du 23 au 29 Mars 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
23 LUNDI	Potage crécy (carottes) Lentilles (BIO) à l'échalote Echine de porc sauce moutarde Haricots beurre Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait (BIO) caramel	Potage crécy (carottes) Céleri sauce ravigote Sauté de poulet à l'estragon Purée de p. de terre Camembert Poire	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
24 MARDI	Potage de légumes Salade vitaminée Garniture bolognaise Tagliatelles Edam Purée de pommes (HVE)	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Merlu blanc du Cap sauce crème échalote Chou-fleur braisé Saint Môret Beignet à la framboise	Potage de légumes Carottes aux gésiers de volaille *** Tapioca au lait
25 MERCREDI	Potage Saint Gemain (pois cassés) Betterave (BIO) vinaigrette P. de terre à la savoyarde Salade verte Yaourt nature Orange	Potage Saint Gemain (pois cassés) Salade des incas Poitrine de veau farçie chasseur Navets braisés Petit moulé ail et fines herbes Riz au lait (BIO) fleur d'oranger	Omelette Fondue de poireaux Onctueux vanille
26 JEUDI	Potage de légumes Pâté forestier et cornichons Sauté de dinde sauce normande Poêlée de légumes Fraidou Clafoutis aux pommes	Potage de légumes Chou rouge rémoulade aux raisins Tortis crémeux de lentilles corail potiron *** Cantal Coupelle de fruits au sirop	Potage de légumes Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la myrtille
27 VENDREDI	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) ciboulette Colin d'Alaska sauce Bercy Riz créole Brie Flan vanille	Potage de légumes Salade pastourelle Croissant au jambon Salade verte Yaourt nature Purée pomme mangue	Chou vert braisé au bœuf *** Orange
28 SAMEDI	Potage de lentilles corail (HVE) Chou blanc sauce crémeuse Couscous de poulet (Semoule BIO) Saint-Paulin Tapioca au lait (BIO)	Potage de lentilles corail (HVE) Mortadelle et cornichons Crêpinette de porc aux oignons Haricots blancs sauce tomate et carottes Pavé demi-sel Pomme au four	Gratin de poisson aux épinards *** Liégeois chocolat
29 DIMANCHE	Potage de légumes Salade de pâtes océane Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (HVE) Crème anglaise Moelleux choco malt	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Saumonette sauce oseille Fenouil à la tomate Yaourt abricot Moelleux griottes	Raviolini au fromage *** Crème dessert vanille

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes océane: pâtes, poisson, crème ciboulette échalote
 Salade des incas: riz, carotte, maïs
 Salade vitaminée vinaigrette à l'orange: carotte, chou chinois rapés

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
 Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa dispo