



Semaine n°20- du 11 au 17 Mai 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
11 LUNDI	Potage de lentilles corail (HVE) Chou rouge rémoulade balsamique Saucisse de Toulouse (Bio) Purée de p. de terre (Bio) Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Potage de lentilles corail (HVE) Salade arlequin Poulet rôti au jus Haricots verts Yaourt nature (Liquide) (Bio) Purée de pomme (HVE) (M)	Gratin de poisson et fruits de mer aux petits légumes *** Poire
12 MARDI	Potage de légumes (Bio) Taboulé (Bio) Sauté de dinde au curry Carottes (Bio) Brie Tapioca au lait (Bio) (M)	Potage de légumes (Bio) Betterave (Bio) vinaigrette à la framboise Tomate farcie sauce tomate Riz créole (Bio) Fraidou Poire (HVE)	Cake provençal (M) Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
13 MERCREDI	Velouté d'asperge Concombre (Bio) ciboulette Moussaka au bœuf *** Yaourt nature (Liquide) (Bio) Purée pomme (HVE) vanille (M)	Velouté d'asperge Salade marco polo Colin pané sauce tartare Chou-fleur et romanesco Saint Paulin Flan vanille	Haricots beurre et champignons à la volaille *** Crème dessert caramel
14 JEUDI	Potage de légumes (Bio) Radis beurre Jambon braisé sauce barbecue Mitonnée de légumes (Bio) Fromage frais au sel de Guérande Fondant pomme fruits rouges (M)	Potage de légumes (Bio) Macédoine de légumes Rognons de bœuf à l'ancienne Ecrasé de P.de terre (HVE) (Liquide) Camembert Fraises	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Mousse citron
15 VENDREDI	Potage de courgette et vermicelles Carotte râpée (Bio) à la coriandre Merlu blanc du Cap sauce crustacés Riz (Bio) au curcuma Fondu président Flan nappé au caramel	Potage de courgette et vermicelles Salade de pâtes papillon (Bio) ciboulette Escalope viennoise Petits pois cuisinés Bleu d'Auvergne Poire (HVE) (Liquide) (M)	Œufs brouillés Epinards béchamel Purée pomme fraise (M)
16 SAMEDI	Potage de légumes (Bio) Salade fantaisie Parmentier (Bio) de lentilles corail *** Gouda Onctueux (Bio) à la vanille (M)	Potage de légumes (Bio) Pizza fromage Sauté de dinde grand-mère Céleri braisé Vache qui rit (Bio) Ananas frais	Potage de légumes Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille
17 DIMANCHE	Potage dubarry (chou-fleur) Galantine de volaille cornichons Rôti de porc au jus Spaetzles (Pâtes Alsacienne) Petit moulé aux noix Moelleux à la vanille (M)	Potage dubarry (chou-fleur) Salade de p. de terre et hareng Sauté de bœuf mironton Purée de carotte à la muscade Yaourt cerise (Liquide) (Bio) Baba au rhum (M)	Cassolette de poisson au poireau *** Riz au lait aux fruits confits (M)

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
 Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

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°21- du 18 au 24 Mai 2026



NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 18	Potage de légumes Feuilleté au fromage Poule au pot et ses légumes *** Rondelé Fromage blanc aux fruits rouges	Potage de légumes Tartare de courgette (BIO) vinaigrette citron Andouillette sauce moutarde Ecrasé de P.de terre Local Yaourt nature Pamplemousse	Quenelles de brochet sauce concarnoise Haricots beurre Crème dessert vanille
MARDI 19	Potage crécy (carottes) Salade bicolore Macaroni (BIO) carbonara *** Mimolette M Purée pomme (HVE) cannelle	Potage crécy (carottes) Semoule fantaisie Carottes aux gésiers **** Petit moulé au noix Mousse au chocolat	Potage crécy Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Poire
MERCREDI 20	Potage de légumes Tomate au poivron vinaigrette au paprika Chili con carne *** Fraidou M Crème mexicaine cacao café cannelle	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Colin d'Alaska sauce citron Chou fleur béchamel Edam Banane	Clafoutis normand Ratatouille M Tapioca au lait
JEUDI 21	Velouté de lentilles corail (HVE) Salami et cornichons Potée au jambonneau *** Camembert M Pain irlandais aux pommes	Velouté de lentilles corail (HVE) Concombre (BIO) à la menthe Oeufs brouillés aux herbes Tortis tricolore Petit moulé nature Flan vanille	Emincé de dinde à la crème Blettes braisées Kiwi
VENREDI 22	Potage à l'oseille Salade de p. de terre, tomate, ciboulette Colin meunière et citron Carottes Brie M Local Purée pomme banane	Potage à l'oseille Chou-fleur sauce tartare Echine de porc sauce charcutière Purée de pois cassés Pavé demi-sel Crème dessert caramel	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat
SAMEDI 23	Potage de légumes Mortadelle et cornichons Cuisse de poulet sauce marchand de vin Haricots verts et courgettes Fondu président M Semoule au lait (BIO) au rhum	Plats Végétariens Potage de légumes Melon Lasagnes de légumes Salade verte Pont l'Evêque Ile flottante	Courgette façade Riz créole Yaourt aromatisé
DIMANCHE 24	Potage tomate vermicelle Betterave (BIO) framboise Langue de bœuf sauce tomate Gratin de P.de terre Crème anglaise M Moelleux chocolat	Potage tomate vermicelle Cake aux olives Cuisse de canette rôtie Petits pois fermière Yaourt nature M Tarte flan	Gratin de poisson aux épinards *** M Bouillie de froment au café

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Salade bicolore: carotte, radis vinaigrette

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°22- du 25 au 31 Mai 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 25	Potage de légumes Saucisson et cornichons Sauté de dinde Vallée d'Auge Courgettes Fraidou Tapioca (BIO) fleur orange	Potage de légumes Salade de fond d'artichaut et tomate Frittata (BIO) emmental basilic Riz créole Saint Paulin Mousse au chocolat	P. de terre façon Dauphinois au jambon *** Pomme cuite à la cannelle
MARDI 26	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade de p. de terre moutarde ancienne Calamars à la romaine Carottes Tomme blanche M Panna cotta aux griottes	Velouté de lentilles corail (HVE) Céleri rémoulade Boulettes au bœuf sauce tomate Local Tagliatelles Vache qui rit M Local Purée pomme (HVE) fraise	Poêlée de légumes à la volaille *** Fromage blanc au miel
MERCREDI 27	Potage crécy (carottes) Rillettes et cornichons Rôti de porc à la crème de poivron Petits pois cuisinés Local Yaourt cerise M Clafoutis à la rhubarbe	Potage crécy (carottes) Betterave (BIO) ciboulette Tajine de volaille à l'orientale Semoule Gouda Pomme du Verger (HVE)	Duo de poisson à la fondue de poireau *** M Bouillie de froment vanille
JEUDI 28	Potage de légumes Tomate vinaigrette Rognons de porc sauce madère Purée de p. de terre Camembert Liégeois au café	Potage de légumes Salade italienne Local Sauté de bœuf au citron Carottes braisées Petit moulé aux noix M Purée pomme (HVE) romarin	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENREDI 29	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce bretonne Local Risoni Pavé demi-sel Flan nappé caramel	Potage de légumes Paté de foie cornichons Pizza fromage Salade verte Local Yaourt nature M Onctueux chocolat	Blettes à la parisienne *** Abricots
SAMEDI 30	Potage de courgette Radis et beurre Escalope viennoise Chou-fleur au curcuma Fromage frais au sel de Guérande Bio Semoule au lait	Plats Végétariens Potage de courgette Rillettes de poisson échalote ciboulette Colombo de lentilles corail et riz (BIO) *** Emmental Coupelle de fruits au sirop	Œufs brouillés P. de terre et épinards béchamel Mousse au citron
DIMANCHE 31	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Paupiette de saumon sauce basilic Haricots beurre Saint Môret Clafoutis aux abricots	Potage de légumes Concombre (BIO) à la crème Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (HVE) Pont l'Evêque Tartelette aux fruits	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Salade Italienne: Tortis,basilic,poivrons,olives,tomates,vinaigrette

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa dispon