



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



Semaine n°23- du 1 au 7 Juin 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI	Potage de légumes Salade vitaminée Couscous de poulet *** Fondu président Onctueux (BIO) vanille	Potage de légumes Macédoine mayonnaise estragon Sauté de porc à la moutarde Riz (BIO) aux petits légumes Edam Beignet à l'abricot	Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de carotte et fenouil Nectarine
MARDI	Potage à la tomate Concombre (BIO) à l'aneth Tortellini de bœuf sauce tomate *** Camembert Purée pomme (HVE) verveine	Potage à la tomate Semoule aux dés de courgette citronette à la menthe Merlu blanc du Cap sauce tandoori Haricots beurre Saint Môret Mousse au café	Courgettes béchamel à la volaille *** Yaourt aux fruits
MERCREDI	Potage de légumes Rillettes et cornichons Rôti de porc sauce romarin Lentilles cuisinées Yaourt nature Ananas	Potage de légumes Salade pastourelle Escalope viennoise Ratatouille Pavé demi-sel Flan au chocolat	Frittata emmental cumin Haricots verts persillés Tapioca au lait à la fraise
JEUDI	Potage poireau navet Chou-fleur sauce gribiche Sauté de dinde sauce basquaise Riz créole Brie Marbré chocolat vanille	Potage poireau navet P. de terre échalote Boulettes à l'agneau crème ail et fines herbes Petits pois cuisinés Petit moulé aux noix Semoule au lait	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme cannelle
VENDREDI	Potage de légumes Tomate vinaigrette Colin pané sauce tartare Carottes Vache qui rit Riz au lait (BIO) rhum	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Sauté de poulet sauce curry Tortis Cantal Abricots	P. de terre et blettes sauce provençale aux dés de jambon *** Flan nappé caramel
SAMEDI	Potage Saint Germain Saucissons à l'ail cornichons Colombo de volaille Poêlée de légumes Emmental Liégeois au chocolat	Potage Saint Germain Melon Poitrine de veau sauce chasseur Ecrasé de p. de terre (HVE) Yaourt nature Purée de pomme	Clafoutis printanier à la sauge Salade verte en chiffonnade Orange
DIMANCHE	Potage de légumes Radis et beurre Paupiette de saumon sauce oseille Pommes vapeur (HVE) Petit moulé ail et fines herbes Tarte flan	Potage de légumes Salade de riz (BIO) façon niçoise Jambonneau sauce échalote Légumes du pot Bûchette mi chèvre Fondant pomme fraise	Lasagnes à la bolognaise *** Pomme du Verger

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: carotte, chou chinois vinaigrette à l'orange
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
 Salade vendéenne: chou blanc, raisins secs
 Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic

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



Semaine n°24- du 8 au 14 Juin 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
8 LUNDI	Potage de lentilles corail Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise Fricassée de poulet au cidre Carottes au beurre Brie Semoule au lait (BIO) au café	Concombre (BIO) ciboulette Saucisse sauce rougail Riz créole Fraidou Pêche	Gratin de poisson et fruits de mer aux <i>petite légumes</i> *** Yaourt aromatisé
9 MARDI	Potage de légumes Céleri sauce ravigote Rognons de porc sauce madère Ecrasé de P.de terre (HVE) Pavé 1/2 sel Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Pizza fromage Beignets de poisson et citron Chou-fleur béchamel Yaourt nature Purée de pomme (HVE)	Cake au chèvre et miel Julienne de légumes Orange
10 MERCREDI	Potage à la tomate Concombre (BIO) ciboulette Tomate farcie sauce tomate Riz pilaf Yaourt aromatisé Purée pomme vanille	Potage à la tomate Salade arlequin Œufs brouillés (BIO) basquaise Haricots verts Saint Paulin Tapioca au lait	Haricots beurre et champignons a la <i>volaille</i> *** Crème dessert caramel
11 JEUDI	Potage de légumes Melon Jambon au porto Mitonée de légumes et P.de terre Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux griottes	Potage de légumes Macédoine de légumes Poulet rôti Frites Coulommiers Banane	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Crème vanille
12 VENDREDI	Potage de courgette et vermicelles Carotte râpée (BIO) à la coriandre Blanquette de poisson Riz (BIO) au curcuma Fondu président Flan vanille	Potage de courgette et vermicelles Lentilles à l'échalote Sauté de bœuf au jus Petits pois cuisinés Camembert Nectarine	Œufs brouillés Epinards béchamel Purée pomme fruits rouges
13 SAMEDI	Plats Végétariens Potage de légumes Tomate (BIO) vinaigrette aux olives Parmentier de lentilles corail (HVE) *** Gouda Onctueux (BIO) fleur d'oranger	Potage de légumes Taboulé Sauté de dinde crème origan Céleri braisé à la tomate Vache qui rit Pomme du Verger (HVE)	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille
14 DIMANCHE	Velouté dubarry (chou-fleur) Tartare de courgettes (BIO) citron Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix Moelleux aux myrtilles	Velouté dubarry (chou-fleur) Haricot vert échalote vinaigrette Rôti de porc romarin Printanière de légumes Crème anglaise Fondant pomme banane chocolat	Cassolette de poisson au poireau *** Riz au lait à la pêche

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, 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 dispon



Semaine n°25- du 15 au 21 Juin 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 15	Velouté pois cassés courgette Crêpe au fromage Moussaka de bœuf *** Rondelé Crème pâtissière aux fruits rouges	Velouté pois cassés courgette Céleri rémoulade Andouillette sauce moutarde Riz pilaf Yaourt nature Pêche	Quenelles de brochet sauce concarnoise Haricots verts persillés Flan vanille
MARDI 16	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Tortis carbonara *** Emmental Fromage blanc noix de coco	Potage de légumes Semoule fantaisie Sauté de bœuf aux oignons Navets braisés Petit moulé au noix Mousse au chocolat	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Nectarine
MERCREDI 17	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Colin meunière et citron P.de terre et ratatouille Fraidou Purée pomme cassis	Potage de légumes Salade de lentilles Croissant au jambon Salade verte Edam Semoule au lait rhum raisin	Clafoutis normand Fondue de poireau Tapioca au lait
JEUDI 18	Velouté de lentilles corail Salami cornichons Potée au jambonneau *** Camembert Onctueux au café	Velouté de lentilles corail Betterave à l'ail Omelette sauce napolitaine Penne Petit moulé nature Flan vanille	Emincé de dinde à la crème Blettes braisées Pomme au four à la gelée de groseille
VENDREDI 19	Potage à l'oseille Concombre, brebis et menthe Colin d'Alaska à la méditerranéenne Riz créole Brie Fondant pomme orange miel	Potage à l'oseille P. de terre sauce tartare Echine de porc aux herbes Poêlée de légumes Yaourt fraise Fraises	Lasagne *** Bouillie de froment au chocolat
SAMEDI 20	Potage de légumes Mortadelle et cornichons Filet de poulet sauce crème asperge Carottes braisées Saint Môret Riz au lait	Potage de légumes Melon Lasagnes de légumes *** Pont l'Evêque Nectarine	Croque -Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 21	Potage crécy (carottes) Radis beurre Sauté de porc à la sauge Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne Tomme blanche Tartelette aux fruits	Potage crécy (carottes) Salade des incas Cuisse de canette rôtie aux olives Petits pois fermière Yaourt nature Moelleux griottes	Gratin de poisson aux épinards *** Liégeois 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 des incas: riz, carotte, 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



Semaine n°26- du 22 au 28 Juin 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 22	Potage de légumes Salade pâtes tricolore Sauté de dinde citron olive Courgette (BIO) béchamel Fraidou Flan vanille	Potage de légumes Haricots verts échalote Omelette (BIO) sauce basquaise Riz et épinard Saint Paulin Mousse au chocolat	Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Abricots
MARDI 23	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade de p. de terre moutarde ancienne Colin d'Alaska pané sauce tartare Chou-fleur braisé Yaourt nature Nectarine	Velouté de lentilles corail (HVE) Céleri rémoulade Boulette d'agneau sauce tomate Semoule Fondu président Purée pomme fraise	Poêlée de légumes à la volaille *** Crème dessert caramel
MERCREDI 24	Potage crécy (carottes) Pâté de foie et cornichons Rôti de porc au miel citron romarin Tagliatelles Rondelé Far aux pruneaux	Potage crécy (carottes) Betterave (BIO) ciboulette Sauté de dinde sauce fenouil Haricots beurre Gouda Poire	Colin d'Alaska sauce nantua Brunoise de légumes Bouillie de froment vanille
JEUDI 25	Potage de légumes Tomate vinaigrette Boudin noir aux pommes Purée de p. de terre Camembert Liégeois au café	Potage de légumes Salade de riz maïs poivrons Sauté de bœuf aux herbes Carottes et navets braisés Petit moulé aux noix Purée pomme fleur d'oranger	Tarte au chèvre basilic Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENDREDI 26	Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce dieppoise Printanière de légumes Pavé demi-sel Baba au rhum	Potage de légumes Cervelas cornichons Poulet rôti aux herbes P.de terre pallaïsson Yaourt nature Onctueux (BIO) chocolat	Blettes à la parisienne *** Pêche
SAMEDI 27	Potage de courgette Radis rondelle sauce fromage blanc Escalope viennoise Petits pois cuisinés Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait (BIO) au café	Potage de courgette Rillettes au saumon citron vert Colombo de lentilles corail et riz (BIO) *** Emmental Nectarine	Œufs brouillés P. de terre et épinards béchamel Mousse au citron
DIMANCHE 28	Potage de légumes Galantine de volaille cornichons Langue de bœuf sauce piquante P.de terre vapeur (HVE) Crème anglaise Marbré choco vanille	Potage de légumes Concombre (BIO) bulgare Saumonette sauce basilic Ratatouille Pont l'Evêque Tarte flan	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

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

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponi