



Semaine n°21- du 20 au 26 Mai 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 20	Potage de légumes Salade bicolore Filet de poulet marchand de vin Riz créole Yaourt nature Purée pomme (HVE) fraise basilic	Potage de légumes Semoule fantaisie Andouillette Purée de carotte Fromage frais au sel de Guérande Kiwi	Quenelles de brochet sauce concarnoise Haricots beurre Crème dessert vanille
MARDI 21	Potage poireau p. de terre Saucisson à l'ail cornichon Potée au jambonneau *** Brie Crème pâtissière au café	Potage poireau p. de terre Betterave (BIO) à la menthe Bœuf aux oignons Polenta crémeuse Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Tortis au poulet crème champignons *** Poire
MERCREDI 22	Potage de légumes Lentilles (HVE) à l'échalote vinaigrette Boulettes de bœuf sauce milanaise Carottes (VG) braisées Fraidou Gaufre au sucre	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Risotto de poisson *** Saint Paulin Pomme (HVE) du verger	Tarte au chèvre et basilic Salade verte en chiffonnade Crème vanille
JEUDI 23	Potage courgette céleri Tomate vinaigrette Tortis (BIO) carbonara *** Mimolette Panna cotta fruit rouge	Potage courgette céleri Perles à l'orientale Sauté de dinde au curry Navets braisés Petit fromage frais nature Flan vanille	Clafoutis à la provençale Blettes ail et persil Kiwi
VENDREDI 24	Potage de légumes P. de terre, tomate, ciboulette Colin meunière Poêlée de légumes (VG) Vache qui rit Purée pomme (HVE) badiane	Potage de légumes Concombre vinaigrette Echine de porc aux herbes Purée de P.de terre Pavé demi-sel Flan nappé caramel	Hachis parmentier *** Orange
SAMEDI 25	Potage de légumes Macédoine de légumes Poulet sauce miel épicé Chou-fleur (VG) Fondu président Semoule au lait	Potage de légumes Mortadelle Omelette Pâtes papillons à la milanaise Tomme blanche Pomme (HVE) du verger	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 26	Potage crécy Betterave aux pommes Sauté de porc printanier Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Potage crécy Salade des incas Céleri au bœuf *** Yaourt nature Eclair chocolat	Gratin de poisson aux petits légumes *** Riz au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Perles à l'orientale: perles, coriandre, cumin, citron

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'approvisionnement



Semaine n°22 - du 27 Mai au 2 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 27	<p>BIO Potage de légumes</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de dinde à l'ancienne </p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Fondu président</p> <p>Crème pâtissière M</p>	<p>BIO Potage de légumes</p> <p>Salade de perles à la menthe</p> <p>Paupiette de veau marengo</p> <p>Navet (VG) aux champignons</p> <p>Rondelé</p> <p>Liégeois café</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Kiwi</p>
MARDI 28	<p>Potage Dubarry</p> <p>Carotte râpée vinaigrette</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Purée pomme (HVE) fleur d'oranger M</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Salade de riz, tomate, maïs</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Haricots verts (VG) braisés</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Poire</p>	<p>Beignets de poisson</p> <p>Fondue de poireau</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI 29	<p>Potage crécy BIO</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Palette de porc aux oignons</p> <p>Courgette (VG) persillées</p> <p>Fraidou</p> <p>Clafoutis aux griottes M</p>	<p>Potage crécy BIO</p> <p>Chou blanc vinaigrette au miel</p> <p>Colin crème curcuma </p> <p>Tortis BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Panna cotta fruits rouges M</p>	<p>Risotto de volaille</p> <p>***</p> <p>Orange</p>
JEUDI 30	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Tomate ciboulette</p> <p>Boudin noir</p> <p>Purée de p. de terre BIO</p> <p>Edam</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Lentilles (HVE) à l'échalote vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf printanier BIO</p> <p>Carottes persillées BIO</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Purée de pomme (HVE) M</p>	<p>Frittata mozzarella poivron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
VENDREDI 31	<p>Potage parmentier</p> <p>Salade colorée</p> <p>Colin sauce oseille </p> <p>Pomme vapeur BIO</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage parmentier</p> <p>Salade pastourelle BIO</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas</p>	<p>Chou-fleur à la parisienne</p> <p>***</p> <p>Tapioca au lait M</p>
SAMEDI 1	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Betteraves (BIO) vinaigrette</p> <p>Couscous de poulet </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Mousse citron</p>	<p>Potage de légumes BIO</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Echine de porc aux herbes </p> <p>Haricots blancs cuisinés</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Pomme du verger (HVE)</p>	<p>Salade parmentière au poisson</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au coulis de fraise</p>
DIMANCHE 2	<p>Potage de courgette</p> <p>Pâte de tête</p> <p>Poitrine de veau farcie au poivre vert</p> <p>Petits pois cuisinés BIO</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Moelleux aux pêches M</p>	<p>Potage de courgette</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Sauté de dinde angevine </p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Tarte flan M</p>	<p>Croque-Monsieur</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Purée pomme vanille M</p>

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: chou rouge, carotte / Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

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'approvisionnement



Semaine n°23- du 3 et 9 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 3	Potage poireau p. de terre Salade fantaisie Boulettes d'agneau sauce tomate Tortis Camembert Mousse café	Potage poireau p. de terre Taboulé Colin sauce bercy Chou-fleur et romanesco (VG) Pavé demi-sel Liégeois chocolat	Courgettes à la volaille *** Pêche
MARDI 4	Potage crécy Tomate vinaigrette aux olives Saucisse de toulouse au jus Riz Fondu président Purée pomme (HVE) verveine	Potage crécy Salade exotique Cordon bleu Petit pois (VG) cuisinés Gouda Nectarine	Coquille de poisson Julienne de légumes Fromage blanc au miel
MERCREDI 5	Potage de légumes Macédoine de légumes Hachis Parmentier Salade verte Yaourt citron Pomme du verger (HVE)	Potage de légumes Museau de porc Œufs brouillés Epinards à la crème Rondelé Mousse au café	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Crème au citron
JEUDI 6	Potage de courgette Salade coleslaw Poitrine de veau Courgette à l'ail Brie Flan chocolat	Potage de courgette Carottes râpées vinaigrette Poulet au jus Frites Petit fromage frais aux noix Gâteau Basque	Omelette Poêlée de légumes Semoule au lait rhum raisins
VENDREDI 7	Potage de legumes P. de terre échalote Colin pané Ratatouille Fraidou Marbré à la framboise	Potage de legumes Concombre vinaigrette Macaronis carbonara *** Carré fromager Kiwi	Galette garnie à la volaille et champignons Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
SAMEDI 8	Potage de tomate Saucisson a l'ail cornichons Haché de poulet basquaise Carottes persillées Emmental Liégeois vanille	Potage de tomate Tarte au légumes Sauté de bœuf sauce bordelaise Polenta crémeuse Yaourt nature Pomme cuite au four	Jambon blanc Purée de p. de terre Nectarine
DIMANCHE 9	Potage de légumes Melon Merlu sauce catalane Haricots beurre (VG) Crème anglaise Moelleux aux giottes	Potage de légumes Flan de légume Tête de veau sauce ravigote Pomme vapeur Bûchette mi chèvre Eclair chocolat	Tortellini de bœuf sauce tomate basilic *** Pomme cuite au four

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
 Salade exotique: riz, ananas, 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'e



Semaine n°24- du 10 au 16 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 10	Potage de lentilles corail Carotte râpée à la coriandre Rôti de porc (BBC) au romarin Haricots coco Pavé demi-sel Mousse au chocolat au lait	Potage de lentilles corail Crêpe au fromage Courgettes au bœuf *** Yaourt nature Purée de pomme (HVE) fraise	Cassolette de poisson au poireau *** Pêche
MARDI 11	Potage de légumes Betterave (BIO) vinaigrette framboise Sauté de dinde à l'estragon Poêlée de légumes (VG) Camembert Semoule au lait (BIO) à la fleur d'oranger	Potage de légumes Rillettes de porc Rognons de porc sauce madère Purée de P.de terre Fraidou Nectarine	Cake chèvre et miel Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI 12	Potage crécy Céleri rémoulade Moussaka *** Yaourt nature Purée de pomme (HVE) vanille	Potage crécy Salade arlequin Calamars à la romaine Riz Saint Paulin Kiwi	Caroline au fromage Epinards béchamel Crème dessert caramel
JEUDI 13	Potage de légumes Concombre ciboulette Jambon au porto Carottes braisées Fromage frais au sel de Guérande Tarte normande	Potage de légumes Galantine de volaille Oeufs brouillés basquaise Pommes boulangères Coulommiers Ananas	Poêlée de haricots beurre et champignons à la volaille *** Crème pâtissière aux amandes
VENDREDI 14	Potage poireau Pâté de foie Paupiette de saumon aneth Haricots vert Fondu président Pêche	Potage poireau Salade de pâtes papillons ciboulette Escalope viennoise Petits pois cuisines Bleu Flan vanille	Blettes à la parisienne *** Tapioca au lait
SAMEDI 15	Potage de légumes Œuf dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail *** Vache qui rit Nectarine	Potage de légumes Radis et beurre Poulet marenco Navets braisés Gouda Liégeois vanille	Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes braisées Purée pomme griotte
DIMANCHE 16	Potage Dubarry Tomate vinaigrette balsamique Langue de bœuf sauce piquante P.de terre sautées Petit fromage frais aux noix Far aux abricots	Potage Dubarry Cake au carottes Colin meunière Mitonnée de légumes (VG) Yaourt nature Moelleux aux fraises	Pizza royale Salade verte en chiffonnade Flan chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

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'appr



Semaine n°25- du 17 au 23 Juin 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 17	Potage de poireau Salade bicolore Poulet basquaise Riz créole Yaourt nature Purée de pomme (HVE) cassis	Potage de poireau Semoule fantaisie Andouillette sauce moutarde Purée de carotte Fromage frais au sel de Guérande Kiwi	Quenelles de brochet sauce concairoise Haricots verts Crème dessert vanille
MARDI 18	Potage de légumes Betterave vinaigrette Potée au jambonneau *** Buchette de chèvre Crème patissière aux amandes	Potage de légumes Concombre vinaigrette Ravioli au tofu sauce tomate *** Rondelé Liégeois chocolat	Clafoutis provençal Courgettes braisées Pêche
MERCREDI 19	Potage à l'oseille Lentilles (HVE) à l'échalote vinaigrette Boulettes de bœuf sauce milanaise Carottes persillés Fraidou Flan caramel	Potage à l'oseille Paté de campagne et cornichons Merlu sauce curry Riz créole Saint Paulin Nectarine	Galantine de volaille Salade façon piémontaise Fromage blanc aux fruits rouges
JEUDI 20	Potage de légumes Melon Saucisse de toulouse au jus Ratatouille Fromage frais ail et fines herbes Moelleux aux pêches	Potage de légumes Carottes cuites à la coriandre Tajine de poulet Semoule Vache qui rit Kiwi	Tarte au fromage Salade verte Liégeois café
VENREDI 21	Potage crecy Salade de riz façon niçoise Colin meunière et citron Poêlée de légumes Camembert Purée de pomme (HVE) badiane	Potage crecy Macédoine de légumes mayonnaise Echine de porc aux herbes Polenta crémeuse Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Hachis parmentier *** Nectarine
SAMEDI 22	Potage de légumes Tomate vinaigrette Filet de poulet crème origan Pâtes papillons Petit fromage frais nature Crème pâtissière à la framboise	Potage de légumes Mortadelle Omelette Epinards à la crème Tomme blanche Smoothie	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 23	Gaspacho Flan légumes Sauté de porc au vinaigre de cidre Purée de p. de terre Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Gaspacho Salade de perles estivale Céleri au bœuf *** Yaourt nature Eclair au chocolat	Gratin de poisson aux petits légumes *** fruit

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic
 Perles à l'orientale: perles, coriandre, cumin, citron

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