



Semaine n°11- du 10 au 16 Mars 2025

NOM DU CLIENT

| | MENU A | MENU B | DINER |
|-------------|--|---|--|
| LUNDI ## | Potage de légumes Salade colorée Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature Purée pomme (HVE) 4 épices | Potage de légumes Salade antillaise Colombo de volaille Navets braisés Pavé demi-sel Flan chocolat | Poêlée campagnarde aux lardons *** Poire |
| MARDI 11 | Potage au potiron Macédoine de légumes mayonnaise Cervelas obernois sauce moutarde Pomme vapeur (HVE) Edam Poire | Potage au potiron Salade de lentilles (HVE) Colin meunière citron Chou-fleur et carotte au curcuma Fondu président Fromage blanc (BIO) crème de marron | Œufs brouillés aux herbes Fondue de poireau Crème pâtissière à l'ananas |
| MERCREDI ## | Potage poireau p. de terre Farfalles (BIO) des incas Escalope viennoise Haricots beurres Saint Môret Mousse au chocolat | Potage poireau p. de terre Céleri rémoulade Croissant au jambon Salade verte Yaourt nature Purée de pomme (HVE) | Potage poireau p. de terre Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes au fenouil Kiwi |
| JEUDI ## | Potage de légumes Carotte râpée (BIO) vinaigrette à l'orange Choucroute *** Petit moulé ail et fines herbes Far breton | Potage de légumes Betteraves ciboulette Poulet rôti marchand de vin Pâtes Campanelles Bleu d'Auvergne (AOP) Pomme au four (HVE) | Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel |
| VENDREDI ## | Potage haricots blanc à l'estragon Pâté de campagne et cornichons Colin d'Alaska sauce ciboulette Riz créole Yaourt noix de coco Purée pomme (HVE) myrtille | Potage haricots blanc à l'estragon P. de terre (HVE) sauce tartare Jambon au porto Purée de potiron Camembert Orange | Blettes au bœuf *** Fromage blanc au coulis de mangue |
| SAMEDI ## | Potage de légumes Semoule fantaisie Sauté de dinde sauce crème origan Chou-fleur bechamel Carré fromager Semoule au lait | Potage de légumes Haricots verts échalote Omelette Tortis Petit moulé nature Kiwi | Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé |
| DIMANCHE ## | Potage crécy Saucissons à l'ail cornichons Sauté de bœuf au jus Pomme Vapeur (HVE) Rondelé Tarte Flan | Potage crécy Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Escalope de porc charcutière Riz et carottes Gouda Baba au rhum | Clafoutis normand Endives braisée Pomme du Verger |

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade antillaise: riz, poivron, maïs
- Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon
- Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
- Coquillettes des incas: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette vinaigrette au cumin
- Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes

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°12- du 17 au 23 Mars 2025



NOM DU CLIENT

| | MENU A | MENU B | DINER |
|-------------|--|--|---|
| LUNDI 17 | Potage de légumes Salade de crudités vinaigrette à l'indienne Local Rôti de porc aux oignons Local Lentilles cuisinées (HVE) Local Yaourt nature Local Purée pomme(HVE) agrume | Potage de légumes Salade pastourelle Bleu Belain Cœur Poulet rôti sauce paprika Purée de PDT et carottes Emmental Gaufre liégeoises | Potage de légumes Tarte au chèvre Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat |
| MARDI 18 | Velouté de champignons Betterave vinaigrette Sauté de dinde à l'ancienne Riz créole Fondu président Local Pomme du Verger (HVE) | Velouté de champignons Pizza fromage Colin d'Alaska sauce bercy Poireau béchamel Camembert Local Semoule au lait | Velouté de champignons Chou farci et ses légumes *** Liégeois café |
| MERCREDI 19 | Potage de légumes Macédoine mayonnaise Tortis (BIO) à la carbonara *** Petit moulé ail et fines herbes Panna cotta | Potage de légumes Salade parisienne Quenelle de veau sauce normande Carottes braisées Cantal (AOC) Orange | Beignet de poisson Epinards béchamel Crème dessert caramel |
| JEUDI 20 | Potage de lentilles corail (HVE) Salade de chou au surimi Parmentier façon cottage pie *** Tomme blanche Pain Irlandais aux pommes | Potage de lentilles corail (HVE) Taboulé Andouillette sauce moutarde Frites Local Yaourt nature Kiwi | Emincé de poulet au jus Navets crème au curry Flan vanille |
| VENDREDI 21 | Potage de légumes Saucissons à l'ail et cornichons Merlu blanc sauce crevette Riz (BIO) aux petits légumes Pavé demi-sel Crème pâtissière aux amandes | Potage de légumes Carottes rapé vinaigrette Boulettes de bœuf aigre douce Semoule Petit moulé Local Poire (HVE) | Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme pruneau |
| SAMEDI 22 | Potage crécy Tarte aux légumes Poulet rôti au jus Petits pois cuisinés Local Yaourt fraise Local Pomme du verger (HVE) | Potage crécy Salade champêtre Cassoulet Local (Haricots Blancs BIO) Gouda Local Tapioca au lait | Omelette Pommes boulangères Flan chocolat |
| DIMANCHE 23 | Potage de légumes Carotte et cœurs de palmiers vinaigrette citron coriandre Langue de bœuf sauce madère Local Gratin de P.de terre (HVE) Petit moulé aux noix Clafoutis aux raisins | Potage de légumes Mortadelle et cornichons Bleu Belain Cœur Poulet rôti sauce poivre Haricots Beurre Crème anglaise Marbré chocolat vanille | Saumonette grenobloise Poêlée de légumes Orange |

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade de crudités vinaigrette indienne: carotte, céleri vinaigrette curry
- Salade parisienne: p. de terre, jambon, tomate, cornichon
- Salade champêtre: chou rouge, lardon, noix
- Parmentier façon cottage pie: bœuf, p. de terre cheddar

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'après



Semaine n°13- du 24 au 30 Mars 2025

NOM DU CLIENT

| | MENU A | MENU B | DINER |
|-------------|---|--|--|
| LUNDI 24 | Potage de légumes Salade de lentilles (HVE) Sauté de dinde grand-mère Haricots beurre braisés Saint morêt Flan vanille | Potage de légumes Chou-fleur sauce gribiche Colin d'Alaska sauce hollandaise Riz (BIO) au curcuma Emmental Orange | Croque Monsieur Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat |
| MARDI 25 | Potage de légumes Céleri rapé façon rémoulade Pommes de terre à la savoyarde Salade verte Yaourt nature Purée pomme (HVE) 4 épices | Potage de légumes Salade tricolore (Torsade BIO) Poitrine de veau chasseur Carottes braisées Rondelé Flan nappé caramel | Blettes à la volaille *** Poire |
| MERCREDI 26 | Potage à l'oseille Pâté de campagne et cornichons Omelette Tortis aux champignons Carré fromager Banane | Potage à l'oseille Betterave vinaigrette Poulet façon coq au vin Purée de potiron Yaourt citron Semoule au lait (BIO) et caramel | Cassolette de poisson au poireau *** Fromage blanc à la noix de coco |
| JEUDI 27 | Potage de légumes Carotte râpée (BIO) vinaigrette coriandre Sauté de porc au vinaigre de cidre Riz créole Petit moulé ail et fines herbes Moelleux à la myrtille | Potage de légumes P. de terre (HVE) échalote ciboulette Cervelas Obernois Chou-vert braisé Gouda Pomme du Verger (HVE) | Tarte au fromage Poêlée de légumes Flan vanille |
| VENREDI 28 | Potage poireau p.de terre Salade vendéenne Colin Alaska sauce tajine Semoule et légumes couscous Emmental Mousse au chocolat | Potage poireau p.de terre Haricots verts vinaigrette Jambon blanc sauce madère Purée de P.de terre muscade Yaourt citron Baba au rhum | Clafoutis au chèvre Endive braisée Kiwi |
| SAMEDI 29 | Potage de légumes Cervelas vinaigrette Poulet sauce paprika Petits pois cuisinés Pavé demi-sel Crème pâtissière au rhum | Potage de légumes Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf sauce tomate Tagliatelles Yaourt nature Purée pomme (HVE) miel | Feuilleté de poisson au beurre blanc Julienne de légumes Yaourt aromatisé |
| DIMANCHE 30 | Potage paysanne Cake aux légumes Palette de porc sauce normande Navets braisés Fromage frais au sel de Guérande Gâteau basque | Potage paysanne Salade des incas Paupiette de saumon sauce citron Julienne de légumes Pont l'Evêque (AOP) Eclair chocolat | Raviolis au bœuf *** Crème dessert vanille |

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Chou-fleur sauce gribiche: chou-fleur, mayonnaise, cornichons, œuf dur, persil, estragon

Salade tricolore: pâtes tricolores, olive, poivron

Salade vendéenne: chou blanc, raisins

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'appro