



Semaine n°06- du 2 au 8 Février 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
ENTREES	Salade tricolore		Salade coleslaw		Macédoine mayonnaise		Pâté de foie @		P. de terre vinaigrette moutarde à l'ancienne		Salade fantaisie		Croissillon aux champignons	
	Haricots verts vinaigrette		Salade du Léon		Boulgour à la marocaine		Betterave échalote		Poireau vinaigrette		Perles citron coriandre		Terrine de légumes mayonnaise	
	<i>Cervelas</i>		<i>Cervelas</i>		<i>Cervelas</i>		<i>Cervelas</i>		<i>Cervelas</i>		<i>Cervelas</i>		<i>Cervelas</i>	
	<i>Salade de riz, maïs, poivron</i>		<i>Salade de riz, maïs, poivron</i>		<i>Salade de riz, maïs, poivron</i>		<i>Salade de riz, maïs, poivron</i>		<i>Salade de riz, maïs, poivron</i>		<i>Salade de riz, maïs, poivron</i>		<i>Salade de riz, maïs, poivron</i>	
PLATS	Sauté de dinde à l'orang 🇫🇷		Parmentier de bœuf au potiron (PC)		Boulettes à l'agneau façon navarin		Chou farci et ses légumes (PC)		Beignets de poisson 🇫🇷		Saucisse de Toulouse @		Poulet sauce suprême 🇫🇷	
	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne @		Rognons de porc sauce madère @		Poulet rôti au jus 🇫🇷		Omelette nature 🇫🇷		Curry de lentilles corail et riz (PC)		Bœuf aux oignons 🇫🇷		Matelote de poisson 🇫🇷	
	Risotto de poisson (PC) 🇫🇷		Œufs brouillés 🇫🇷		Tarte au fromage		Croque Monsieur @		Tortis au poulet et champignons (PC) 🇫🇷		Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) 🇫🇷		Clafoutis normand	
	<i>Paupiette de veau angevine</i>		<i>Paupiette de veau angevine</i>		<i>Paupiette de veau angevine</i>		<i>Paupiette de veau angevine</i>		<i>Paupiette de veau angevine</i>		<i>Paupiette de veau angevine</i>		<i>Paupiette de veau angevine</i>	
ACCOMPAGNEMENTS	Carottes braisées		***		Riz créole		***		Haricots verts braisés		Lentilles cuisinées		Légumes du pot	
	Ecrasé de p. de terre		Coquillettes		Poêlée de légumes		Epinards béchamel		***		Navets braisées		Riz créole	
	***		Mitonnée d'hiver		Salade verte en chiffonnade		Salade verte en chiffonnade		***		***		Salade verte en chiffonnade	
	<i>Purée de p. de terre</i>		<i>Purée de p. de terre</i>		<i>Purée de p. de terre</i>		<i>Purée de p. de terre</i>		<i>Purée de p. de terre</i>		<i>Purée de p. de terre</i>		<i>Purée de p. de terre</i>	
PRODUITS LAITIERS	Fraidou		Petit moulé nature		Coulommiers		Yaourt nature		Emmental		Yaourt aromatisé		Fromage frais au sel de Guérande	
	Pont l'Evêque 🇫🇷		Yaourt nature		Fondu président		Petit moulé ail et fines herbes		Rondelé		Petit moulé aux noix		Brie	
	<i>Camembert</i>		<i>Camembert</i>		<i>Camembert</i>		<i>Camembert</i>		<i>Camembert</i>		<i>Camembert</i>		<i>Camembert</i>	
	<i>Yaourt nature</i>		<i>Yaourt nature</i>		<i>Yaourt nature</i>		<i>Yaourt nature</i>		<i>Yaourt nature</i>		<i>Yaourt nature</i>		<i>Yaourt nature</i>	
DESSERTS	Onctueux chocolat		Crêpe de la Chandeleur		Flan nappé caramel		Fondant pomme fromage frais		Clémentine		Purée pomme agrumes		Moelleux poire amande	
	Pomme du Verger		Orange		Yaourt d'Ana Soiz au citron		Tapioca au lait à la vanille		Liégeois café		Mousse au chocolat		Pomme du Verger	
	Mousse au café		Bouillie de froment		Purée pomme spéculoos		Poire		Entremets praliné		Crème dessert caramel		Flan vanille	
	<i>Eclair café</i>		<i>Eclair café</i>		<i>Eclair café</i>		<i>Eclair café</i>		<i>Eclair café</i>		<i>Eclair café</i>		<i>Eclair café</i>	
COMPLEMENTES	Potage de légumes		Potage à l'oseille		Potage de légumes		Potage crécy		Potage de légumes		Potage Dubarry		Potage poireau p. de terre	
	Tapioca au lait vanille (grand)		Bouillie de foment (grand)		Semoule au lait chocolat (grand)		Riz au lait à la fleur d'oranger (grand)		Floraline au lait (grand)		Bouillie de foment (grand)		Semoule au lait (grand)	
	Tapioca au lait vanille		Bouillie de foment		Semoule au lait au chocolat		Riz au lait à la fleur d'oranger		Floraline au lait		Bouillie de foment		Semoule au lait	

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâtes tortis de couleurs, olive, poivron
 Salade du Léon: chou-fleur, maïs/Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins
 Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons carotte
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
 Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

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

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement

Pêche responsable

Viande de France

Appellation d'Origine Protégée