



Semaine n°10- du 2 au 8 Mars 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI			DIMANCHE		
ENTREES	Pâtes au basilic			Salade fantaisie			Betterave vinaigrette			Pâté de foie @			Salade de p. de terre paysanne			Haricots verts échalote			Salade auvergnate		
	Carottes cuites vinaigrette au cerfeuil			Chou-fleur sauce gribiche			Mortadelle @			Macédoine de légumes mayonnaise			Poireau vinaigrette			Taboulé			Terrine de légumes mayonnaise		
	Cervelas			Cervelas			Cervelas			Cervelas			Cervelas			Cervelas			Cervelas		
	Salade de riz, maïs, poivron			Salade de riz, maïs, poivron			Salade de riz, maïs, poivron			Salade de riz, maïs, poivron			Salade de riz, maïs, poivron			Salade de riz, maïs, poivron			Salade de riz, maïs, poivron		
PLATS	Blanquette de volaille			Tortis carbonara @ (PC)			Parmentier de bœuf à la carotte (PC)			Potée de jambonneau aux légumes @ (PC)			Colin d'Alaska pané			Escalope de porc au cidre @			Fricassée de poulet au citron		
	Rognons de bœuf sauce bordelaise			Poulet sauce marchand de vin			Saucisse de Toulouse @			Omelette nature			Riz et compotée de légumes aux fèves (PC)			Bœuf mode			Lieu sauce crème échalote		
	Gratin de p. de terre au poisson (PC)			Œufs brouillés			Cake au fromage			Blettes au poulet sauce forestière (PC)			Quiche lorraine @			Cassolette de poisson aux petits légumes (PC)			Croque-Monsieur @		
	Paupiette de veau angevine			Paupiette de veau angevine			Paupiette de veau angevine			Paupiette de veau angevine			Paupiette de veau angevine			Paupiette de veau angevine			Paupiette de veau angevine		
ACCOMPAGNEMENTS	Julienne de légumes			***			***			***			Chou-fleur et romanesco			Haricots coco			Navets au miel		
	Riz créole			Haricots beurre			Lentilles cuisinées			Epinards béchamel			***			Carottes braisées			Ecrasé de p. de terre		
	***			Mitonnée d'hiver			Salade verte en chiffonnade			***			Salade verte en chiffonnade			***			Salade verte en chiffonnade		
	Purée de p. de terre			Purée de p. de terre			Purée de p. de terre			Purée de p. de terre			Purée de p. de terre			Purée de p. de terre			Purée de p. de terre		
PRODUITS LAITIERS	Fraidou			Coulommiers			Petit moulé nature			Yaourt nature			Emmental			Yaourt aromatisé			Fromage frais au sel de Guérande		
	Pont L'Evêque			Petit moulé ail et fines herbes			Edam			Fondu président			Yaourt nature			Petit moulé aux noix			Brie		
	Camembert			Camembert			Camembert			Camembert			Camembert			Camembert			Camembert		
	Yaourt nature			Yaourt nature			Yaourt nature						Yaourt nature			Yaourt nature			Yaourt nature		
DESSERTS	Onctueux à la fleur d'oranger			Pomme cuite au four			Flan nappé caramel			Gâteau basque			Liégeois café			Purée pomme agrumes			Clafoutis aux poires		
	Eclair vanille			Tapioca au lait au caramel			Purée pomme mangue			Semoule au lait			Kiwi			Mousse au chocolat			Pomme du Verger		
	Orange			Mousse café			Yaourt aromatisé			Poire			Entremets praliné			Crème dessert caramel			Flan vanille		
	Eclair café			Eclair café			Eclair café			Eclair café			Eclair café			Eclair café			Eclair café		
COMPLEMENTES	Potage de légumes			Potage poireau p. de terre			Potage de légumes			Potage haricots blancs carotte estragon			Potage de légumes			Potage Dubarry			Potage de légumes		
	Semoule au lait au café (grand)			Riz au lait (grand)			Bouillie de froment au chocolat (grand)			Tapioca au lait à la fleur d'oranger (grand)			Floraline au lait (grand)			Bouillie de froment (grand)			Riz au lait (grand)		
	Semoule au lait au café			Riz au lait			Bouillie de froment au chocolat			Tapioca au lait à la fleur d'oranger			Floraline au lait			Bouillie de froment			Riz au lait		

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade paysanne: p. de terre, gésiers de volaille, carotte, échalote ciboulette
 Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
 Salade auvergnate: chou blanc, emmental, oignon, persil
 Chou-fleur sauce gribiche : chou-fleur, œuf dur, cornichon, mayonnaise
 Mitonnée d'hiver: carotte, salsifis, champignon

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



Appellation d'Origine Protégée



Viande de France

