



Semaine n°11- du 9 au 15 Mars 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade colorée Salade antillaise <i>Crêpe au fromage</i> <i>Pâté de campagne</i>	Macédoine de légumes mayonnaise Cake au poireau <i>Crêpe au fromage</i> <i>Pâté de campagne</i>	Coquillettes des incas Céleri rémoulade <i>Crêpe au fromage</i> <i>Pâté de campagne</i>	Carotte râpée aux raisins Betterave ciboulette <i>Crêpe au fromage</i> <i>Pâté de campagne</i>	Galantine de volaille P. de terre moutarde à l'ancienne <i>Crêpe au fromage</i> <i>Pâté de campagne</i>	Semoule fantaisie Tartare de légumes au fromage frais <i>Crêpe au fromage</i> <i>Pâté de campagne</i>	Rillettes de porc @ Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes <i>Crêpe au fromage</i> <i>Pâté de campagne</i>
PLATS	Lasagnes à la bolognaise (PC) Tortilla Poêlée campagnarde au poulet (PC) <i>Colin meunière</i>	Boudin noir @ Lieu sauce armoricaine Clafoutis normand <i>Colin meunière</i>	Escalope viennoise Chili con carne et riz (PC) Feuilleté de poisson au beurre blanc <i>Colin meunière</i>	Choucroute @ (PC) Poulet rôti sauce poivre Tarte au fromage <i>Colin meunière</i>	Matelote de poisson Sauté de porc au jus @ Céleri au bœuf (PC) <i>Colin meunière</i>	Emincé de dinde sauce normande Parmentier de lentilles corail (PC) Pizza royale @ <i>Colin meunière</i>	Duo de poisson sauce crème aneth Paupiette de veau sauce chasseur Jambon braisé au jus @ <i>Colin meunière</i>
ACCOMPAGNEMENTS	*** Trio de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de p. de terre à la muscade Carottes braisées Epinards à la crème <i>Purée de p. de terre</i>	Haricots verts braisés *** Julienne de légumes au fenouil <i>Purée de p. de terre</i>	*** Tortis tricolores Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Navets aux champignons *** <i>Purée de p. de terre</i>	Poêlée de légumes *** Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Légumes potée chou et p.de terre Purée de pois cassés Endive béchamel <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature Fourme d'Ambert <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Edam Fondu président <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Fraidou Yaourt nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit moulé ail et fines herbes Saint Paulin <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Pavé demi-sel Camembert <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Brie Petit moulé nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Rondelé Gouda <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Purée pomme 4 épices Crème dessert chocolat Poire <i>Beignet aux pommes</i>	Orange Flan vanille Bouillie de froment au café <i>Beignet aux pommes</i>	Mousse au chocolat Gaufre Purée de pomme <i>Beignet aux pommes</i>	Moelleux à l'ananas Pomme du Verger Yaourt aromatisé <i>Beignet aux pommes</i>	Purée pomme myrtille Orange Fromage blanc au coulis de mangue <i>Beignet aux pommes</i>	Onctueux cannelle Poire Flan nappé caramel <i>Beignet aux pommes</i>	Tarte normande Crème dessert chocolat Pomme du Verger <i>Beignet aux pommes</i>
COMPLEMENTES	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage au potiron Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café	Potage crécy Semoule au lait (grand) Semoule au lait	Potage de légumes Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger	Potage à l'oseille Floraline au lait (grand) Floraline au lait	Potage de légumes Tapioca au lait au chocolat (grand) Tapioca au lait au chocolat	Potage poireau p. de terre Riz au lait (grand) Riz au lait

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, vinaigrette au cumin

Duo d'hiver vinaigrette agrume: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes

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

