



Semaine n°15- du 7 au 13 Avril 2025

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade vitaminée P. de terre et fond d'artichaut vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Salade pastourelle	Tomate vinaigrette Salade de perles à l'italienne Chou-fleur vinaigrette Salade pastourelle	Betterave vinaigrette Museum de porc vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Salade pastourelle	Salade fantaisie Salade fraîcheur Chou-fleur vinaigrette Salade pastourelle	P. de terre échalote ciboulette Haricots verts vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Salade pastourelle	Pâté de campagne Salade vendéenne Chou-fleur vinaigrette Salade pastourelle	Tartare de légumes au fromage frais Semoule fantaisie Chou-fleur vinaigrette Salade pastourelle
PLATS	Echine demi-sel Œufs brouillés aux herbes Haricots beurre, champignons à la volaille (PC) Cordon bleu	Boulettes à l'agneau façon navarin Curry de poisson Jambon blanc Cordon bleu	Hachis Parmentier (PC) Poulet rôti Gratin de poisson Cordon bleu	Emincé de dinde à l'ancienne Chipolatas Tarte aux légumes Cordon bleu	Colin d'Alaska pané Macaronis à la parisienne (PC) Risotto de volaille printanier (PC) Cordon bleu	Poulet sauce tajine Sauté de bœuf sauce bordelaise Clafoutis au poireau Cordon bleu	Lieu sauce crème aneth Rôti de porc sauce moutarde Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENTS	Lentilles Epinards à la crème *** Purée de p. de terre	Semoule Navets au miel Purée de céleri Purée de p. de terre	*** Petit pois Julienne de légumes Purée de p. de terre	Coquillettes Chou-fleur béchamel Salade verte en chiffonnade Purée de p. de terre	Carottes à la crème *** *** Purée de p. de terre	Courgettes braisées Riz créole Salade verte en chiffonnade Purée de p. de terre	Gratin dauphinois Mitonnée de légumes *** Purée de p. de terre
PRODUITS LAITIERS	Fondu président Edam Emmental Yaourt aromatisé	Camembert Pavé demi-sel Emmental Yaourt aromatisé	Yaourt nature Rondelé Emmental Yaourt aromatisé	Brie Petit moulé nature Emmental Yaourt aromatisé	Fraidou Pont l'évêque Emmental Yaourt aromatisé	Emmental Yaourt nature Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Bûchette mi chèvre Emmental Yaourt aromatisé
DESSERTS	Purée pomme verveine Liégeois chocolat Fromage blanc au coulis de mangue Crêpe sucrée	Entremets café Eclair vanille Poire Crêpe sucrée	Pomme du Verger Mousse au café Riz au lait au caramel Crêpe sucrée	Marbré chocolat vanille Orange Flan nappé caramel Crêpe sucrée	Crème pâtissière aux fruits rouges Poire Yaourt aromatisé Crêpe sucrée	Liégeois vanille Purée pomme cannelle Kiwi Crêpe sucrée	Tarte normande Crème dessert caramel Orange Crêpe sucrée
COMPLEMENTES	Potage p. de terre poireau Tapioca au lait à la vanille (grand) Tapioca au lait à la vanille	Potage crécy Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment	Potage de courgette Riz au lait au caramel (grand) Riz au lait au caramel	Potage de légumes Floraline au lait (grand) Floraline au lait	Velouté d'asperges Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage carotte haricots blancs estragon Semoule au lait (grand) Semoule au lait	Potage de légumes Bouillie de froment à la fleur d'oranger (grand) Bouillie de froment à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: Carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange
 Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
 Salade fraîcheur: riz, radis, tomate, maïs
 Salade vendéenne: chou blanc, raisins
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Emincé de dinde à l'ancienne: Emincé dinde, lardons, champignons, crème
 Macaronis parisienne: macaronis, jambon, sauce béchamel

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

Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Viande de France



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