



Semaine n°17- du 20 au 26 Avril 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Crêpe au fromage Carotte râpée vinaigrette <i>Cervelas</i> <i>Coquillettes à l'italienne</i>	Tomate vinaigrette Semoule fantaisie <i>Cervelas</i> <i>Coquillettes à l'italienne</i>	Salade bicolore Céleri sauce fromage blanc citron aneth <i>Cervelas</i> <i>Coquillettes à l'italienne</i>	Pâté de campagne © Concombre à la menthe <i>Cervelas</i> <i>Coquillettes à l'italienne</i>	Salade de p. de terre, tomate, ciboulette Chou-fleur sauce tartare <i>Cervelas</i> <i>Coquillettes à l'italienne</i>	Mortadelle © Poireau vinaigrette <i>Cervelas</i> <i>Coquillettes à l'italienne</i>	Betterave aux pommes Salade des incas <i>Cervelas</i> <i>Coquillettes à l'italienne</i>
PLATS	Poule au pot et ses légumes (PC) Andouillette sauce aux oignons © Quenelles de brochet sauce concarnoise <i>Escalope viennoise</i>	Tortis carbonara © (PC) Sauté de bœuf à la bordelaise Tarte aux légumes <i>Escalope viennoise</i>	Hachis Parmentier (PC) Marmite de poisson Clafoutis normand <i>Escalope viennoise</i>	Potée au jambonneau © (PC) Omelette Emincé de dinde à la crème <i>Escalope viennoise</i>	Colin meunière Sauté de porc à la sauge © Tomate farçie <i>Escalope viennoise</i>	Filet de poulet sauce crème asperge Lasagnes de légumes (PC) Croissant jambon fromage © <i>Escalope viennoise</i>	Echine de porc aux herbes © Cuisse de canette rôtie Gratin de poisson aux épinards (PC) <i>Escalope viennoise</i>
ACCOMPAGNEMENTS	*** Riz pilaf Haricots beurre <i>Purée de p. de terre</i>	*** Navets braisés Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	*** Haricots verts braisés Courgettes ail et persil <i>Purée de p. de terre</i>	*** Pâtes papillons à la milanaise Blettes braisées <i>Purée de p. de terre</i>	Poêlée de légumes Purée de pois cassés Riz créole <i>Purée de p. de terre</i>	Carottes braisées *** Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Ecrasé de p. de terre Petits pois fermière *** <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Rondelé Yaourt nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Mimolette Petit moulé au noix <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Fraidou Edam <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Camembert Petit moulé nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Brie Pavé demi-sel <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Fondu président Pont l'Evêque <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Tomme blanche Yaourt nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Onctueux caramel beurre salé Pomme du Verger Crème dessert vanille <i>Tarte au citron</i>	Fromage blanc aux fruits rouges Mousse au chocolat Poire <i>Tarte au citron</i>	Purée pomme cassis Crêpe au sucre Tapioca au lait <i>Tarte au citron</i>	Pain irlandais aux pommes Flan vanille Kiwi <i>Tarte au citron</i>	Purée pomme badiane Crème dessert caramel Liégeois au chocolat <i>Tarte au citron</i>	Semoule au lait au caramel Pomme du Verger Yaourt aromatisé <i>Tarte au citron</i>	Gâteau basque Purée pomme groseille Bouillie de froment au chocolat <i>Tarte au citron</i>
COMPLEMENTES	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment au miel (grand) Bouillie de froment au miel	Potage crécy Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Velouté de lentilles corail Semoule au lait (grand) Semoule au lait	Potage à l'oseille Tapioca au lait au café (grand) Tapioca au lait au café	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait	Potage crécy Bouillie de froment au chocolat (grand) Bouillie de froment au chocolat

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade des incas: riz, carotte cuite, maïs
Salade bicolore: carotte, radis vinaigrette
Coquillettes à l'italienne : coquillette, poivron, tomate, olive noire

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

