



Semaine n°18- du 27 Avril au 3 Mai 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Taboulé Haricots verts échalote <i>Salade de perles à l'italienne</i> Pâté de campagne @	Salade de p. de terre moutarde ancienne Céleri rémoulade <i>Salade de perles à l'italienne</i> Pâté de campagne @	Saucisson à l'ail @ Betterave ciboulette <i>Salade de perles à l'italienne</i> Pâté de campagne @	Tomate vinaigrette Coquillettes au basilic <i>Salade de perles à l'italienne</i> Pâté de campagne @	Salade coleslaw Pâté de foie @ <i>Salade de perles à l'italienne</i> Pâté de campagne @	Radis rondelle sauce fromage blanc Rillettes de poisson échalote ciboulette <i>Salade de perles à l'italienne</i> Pâté de campagne @	Galantine de volaille Concombre à la crème <i>Salade de perles à l'italienne</i> Pâté de campagne @
PLATS	Sauté de dinde aux olives 🇫🇷 Frittata tomate basilic 🇫🇷 P. de terre façon Dauphinois au jambon @ (PC) <i>Colin meunière</i>	Colin pané 🇫🇷 Boulettes au bœuf sauce paprika 🇫🇷 Poêlée de légumes à la volaille (PC) 🇫🇷 <i>Colin meunière</i>	Rôti de porc au jus @ 🇫🇷 Couscous au poulet (PC) 🇫🇷 Lieu sauce hollandaise 🇫🇷 <i>Colin meunière</i>	Boudin noir @ Sauté de bœuf au citron 🇫🇷 Tarte au chèvre basilic <i>Colin meunière</i>	Lieu sauce curcuma 🇫🇷 Poulet sauce barbecue 🇫🇷 Blettes à la parisienne @ (PC) <i>Colin meunière</i>	Escalope viennoise Colombo de lentilles corail et riz (PC) Œufs brouillés 🇫🇷 <i>Colin meunière</i>	Paupiette de veau sauce angevine Lieu sauce dieppoise 🇫🇷 Crêpe jambon fromage @ <i>Colin meunière</i>
ACCOMPAGNEMENTS	Courgettes braisées Riz créole *** <i>Purée de p. de terre</i>	Fondue de poireau Tortis *** <i>Purée de p. de terre</i>	Chou-fleur béchamel *** Brunoise de légumes <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de p. de terre Carottes et navets braisés Salade verte en chiffonnade	Pâtes papillons Printanière de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois cuisinés *** P. de terre et épinards béchamel <i>Purée de p. de terre</i>	Haricots beurre Ecrasé de p. de terre Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Fraidou Saint Paulin Camembert Yaourt nature	Tomme blanche Fondu président Camembert Yaourt nature	Yaourt nature Gouda Camembert	Coulommiers Petit moulé aux noix Camembert Yaourt nature	Pavé demi-sel Yaourt nature Camembert	Fromage frais au sel de Guérande Emmental Camembert Yaourt nature	Crème anglaise Pont l'Evêque 🇫🇷 Camembert Yaourt nature
DESSERTS	Entremets vanille Mousse au chocolat Pomme cuite à la cannelle <i>Eclair au chocolat</i>	Orange Purée pomme fraise Fromage blanc au miel <i>Eclair au chocolat</i>	Clafoutis à la rhubarbe Pomme du Verger Bouillie de froment vanille <i>Eclair au chocolat</i>	Liégeois au café Purée pomme fleur d'oranger Yaourt aromatisé <i>Eclair au chocolat</i>	Baba au rhum Onctueux chocolat Poire <i>Eclair au chocolat</i>	Semoule au lait au café Kiwi Mousse au citron <i>Eclair au chocolat</i>	Fondant pomme banane vanille Flan nappé caramel Pomme du Verger <i>Eclair au chocolat</i>
COMPLEMENTES	Potage de légumes Floraline à la fleur d'oranger (grand) Floraline à la fleur d'oranger	Velouté de lentilles corail Tapioca au lait au café (grand) Tapioca au lait au café	Potage crécy Bouillie de froment vanille (grand) Bouillie de froment vanille	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage parmentier Riz au lait vanille (grand) Riz au lait vanille	Potage de courgette Bouillie de froment (grand) Bouillie de froment	Potage de légumes Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
Salade de perles à l'italienne : perle, tomate, olive noire, basilic

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

