



Semaine n°19- du 5 au 11 Mai 2025

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Carottes cuites au cumin Salade exotique Œuf dur mayonnaise Salade arlequin	Macédoine de légumes mayonnaise Salade de perles à l'italienne Œuf dur mayonnaise Salade arlequin	Chou-fleur sauce gribiche Rillettes de porc Œuf dur mayonnaise Salade arlequin	Tomate vinaigrette Salade pastourelle Œuf dur mayonnaise Salade arlequin	Pâté de campagne Betterave vinaigrette Œuf dur mayonnaise Salade arlequin	Salade de p.de terre ciboulette Haricots verts vinaigrette Œuf dur mayonnaise Salade arlequin	Tartare de légumes au fromage frais Semoule fantaisie Œuf dur mayonnaise Salade arlequin
PLATS	Palette de porc au jus Lieu sauce crustacés Haricots beurre et champignons à la volaille (PC) Cordon bleu	Boulettes à l'agneau à la crème d'ail Frittata emmental cumin Jambon blanc Cordon bleu	Hachis Parmentier (PC) Sauté de porc à l'estragon Gratin de poisson Cordon bleu	Couscous de poulet (PC) Chipolatas Tarte aux légumes Cordon bleu	Colin d'Alaska pané Courgette farcie Gratin de p. de terre et sa mortadelle (PC) Cordon bleu	Emincé de dinde grand-mère Jambonneau sauce échalote Clafoutis au brocolis Cordon bleu	Filet de saumon sauce à l'aneth Poulet sauce suprême Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENTS	Lentilles cuisinées Epinards à la crème *** Purée de p. de terre	Tortis Haricots verts braisés Purée de céleri Purée de p. de terre	*** Petit pois Mitonnée de légumes Purée de p. de terre	*** Ratatouille Salade verte en chiffonnade Purée de p. de terre	Carottes à la crème Riz créole *** Purée de p. de terre	Navets braisés Farfalles Poêlée de légumes Purée de p. de terre	Riz pilaf Légumes du pot *** 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	Emmental Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fraidou Pont l'Evêque Emmental Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Bûchette mi chèvre Emmental Yaourt aromatisé
DESSERTS	Purée pomme cannelle Liégeois chocolat Fromage blanc au coulis de fruits rouges Tarte au citron	Entremets café Eclair vanille Poire Tarte au citron	Marbré chocolat framboise Orange Riz au lait au caramel Tarte au citron	Pomme du Verger Mousse au citron Flan nappé caramel Tarte au citron	Crème pâtissière à l'ananas Poire Yaourt aromatisé Tarte au citron	Liégeois vanille Purée pomme myrtille Kiwi Tarte au citron	Tarte normande Crème dessert caramel Orange Tarte au citron
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 de légumes Semoule au lait (grand) Semoule au lait	Potage céleri carotte Bouillie de froment à la fleur d'oranger (grand) Bouillie de froment à la fleur d'oranger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Chou-fleur sauce gribiche : chou-fleur, œuf dur, cornichon, mayonnaise, estragon

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron vinaigrette

Salade arlequin : p.de terre, maïs, poivron

Salade exotique: riz, ananas, maïs

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Sauce grand-mère : crème, lardons, champignons

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

Pêche responsable

Viande de France

Appellation d'Origine Protégée

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