



Semaine n°22- du 25 au 31 Mai 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Rillettes © Salade de fond d'artichaut et tomate <i>Salade de perles citron coriandre</i> <i>Pâté de campagne</i>	Salade de p. de terre moutarde ancienne Céleri rémoulade <i>Salade de perles citron coriandre</i> <i>Pâté de campagne</i>	Saucisson à l'ail © Radis rondelle sauce fromage blanc <i>Salade de perles citron coriandre</i> <i>Pâté de campagne</i>	Tomate vinaigrette Salade italienne <i>Salade de perles citron coriandre</i> <i>Pâté de campagne</i>	Haricots verts échalote Pâté de foie © <i>Salade de perles citron coriandre</i> <i>Pâté de campagne</i>	Betterave ciboulette Rillettes de poisson échalote ciboulette <i>Salade de perles citron coriandre</i> <i>Pâté de campagne</i>	Galantine de volaille Tartare de légumes au fromage frais <i>Salade de perles citron coriandre</i> <i>Pâté de campagne</i>
PLATS	Sauté de dinde Vallée d'Auge Frittata emmental basilic P. de terre façon Dauphinois au jambon © (PC) <i>Colin meunière</i>	Calamars à la romaine Boulettes au bœuf sauce tomate Poêlée de légumes à la volaille (PC) <i>Colin meunière</i>	Rôti de porc à la crème de poivron © Tajine de volaille à l'orientale Filet de lieu sauce crevette <i>Colin meunière</i>	Boudin noir © Sauté de bœuf au citron Tarte au fromage <i>Colin meunière</i>	Lieu sauce bretonne Poulet sauce estragon 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 provençale Lieu sauce bercy Crêpe jambon fromage © <i>Colin meunière</i>
ACCOMPAGNEMENTS	Courgettes braisées Riz créole *** <i>Purée de p. de terre</i>	Carottes braisées Coquillettes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois cuisinés Semoule Fondue de poireau <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de p. de terre Carottes au cumin Salade verte en chiffonnade	Pâtes papillons Printanière de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Chou-fleur au curcuma *** 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 Edam Camembert Yaourt nature	Crème anglaise Pont l'Evêque Camembert Yaourt nature
DESSERTS	Eclair à la vanille Mousse au chocolat Pomme cuite à la cannelle <i>Tarte au chocolat</i>	Orange Purée pomme fraise Fromage blanc au miel <i>Tarte au chocolat</i>	Clafoutis à la rhubarbe Pomme du Verger Bouillie de froment vanille <i>Tarte au chocolat</i>	Liégeois au café Purée pomme romarin Yaourt aromatisé <i>Tarte au chocolat</i>	Flan nappé caramel Onctueux chocolat Abricots <i>Tarte au chocolat</i>	Semoule au lait Coupelle de fruits au sirop Mousse au citron <i>Tarte au chocolat</i>	Moelleux choco malt Entremets pistache Pomme du Verger <i>Tarte 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 italienne : pâte tortis, olive, poivron, tomate

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



Viande de France



Appellation d'Origine Protégée

