



Semaine n°24- du 8 au 14 Juin 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Betterave vinaigrette à la framboise Rillettes de porc @ Salade riz, tomate, maïs Saucisson à l'ail @	Céleri sauce ravigote Crêpe au fromage Salade riz, tomate, maïs Saucisson à l'ail @	Concombre ciboulette Salade arlequin Salade riz, tomate, maïs Saucisson à l'ail @	Melon Macédoine de légumes mayonnaise Salade riz, tomate, maïs Saucisson à l'ail @	Carotte râpée à la coriandre Lentilles à l'échalote Salade riz, tomate, maïs Saucisson à l'ail @	Tomate vinaigrette aux olives Taboulé Salade riz, tomate, maïs Saucisson à l'ail @	Tartare de courgette vinaigrette au citron Salade de p. de terre artichaut Salade riz, tomate, maïs Saucisson à l'ail @
PLATS	Fricassée de poulet au cidre Saucisse sauce rougail @ Gratin de poisson et fruits de mer aux petits légumes (PC) Boulettes de bœuf sauce piquante	Rognons de porc sauce madère @ Courgettes au bœuf (PC) Cake au chèvre et miel Boulettes de bœuf sauce piquante	Tortis bolognaise (PC) Beignets de poisson Haricots beurre et champignons à la volaille Boulettes de bœuf sauce piquante	Jambon braisé au porto @ Poulet rôti Feuilleté au fromage Boulettes de bœuf sauce piquante	Blanquette de poisson Cordon bleu Œufs brouillés Boulettes de bœuf sauce piquante	Parmentier de lentilles corail (PC) Emincé de dinde crème origan Croque-Monsieur @ Boulettes de bœuf sauce piquante	Sauté de bœuf printanier Rôti de porc au jus @ Cassolette de poisson au poireau (PC) Boulettes de bœuf sauce piquante
ACCOMPAGNEMENTS	Carottes braisées Riz créole *** Purée de p. de terre	Purée de p. de terre *** Julienne de légumes	*** Chou-fleur et romanesco *** Purée de p. de terre	Mitonnée de légumes Pommes boulangères Salade verte en chiffonnade Purée de p. de terre	Riz au curcuma Petits pois cuisinés Epinards béchamel Purée de p. de terre	*** Céleri braisé Salade verte en chiffonnade Purée de p. de terre	Coquillettes Purée de carotte à la muscade *** Purée de p. de terre
PRODUITS LAITIERS	Brie Fraidou Camembert Yaourt nature	Pavé 1/2 sel Yaourt nature Camembert	Yaourt aromatisé Saint Paulin Camembert Yaourt nature	Fromage frais au sel de Guérande Coulommiers Camembert Yaourt nature	Fondu président Fourme d'Ambert Camembert Yaourt nature	Gouda Vache qui rit Camembert Yaourt nature	Petit moulé aux noix Yaourt aromatisé Camembert Yaourt nature
DESSERTS	Semoule au lait au café Pêche Yaourt aromatisé Beignet framboise	Mousse au chocolat au lait Purée de pomme fraise Orange Beignet framboise	Purée pomme vanille Tarte au flan Crème dessert caramel Beignet framboise	Clafoutis aux griottes Pomme du Verger Entremets praliné Beignet framboise	Flan nappé au caramel Nectarine Purée pomme fruits rouges Beignet framboise	Onctueux fleur d'oranger Pomme du Verger Liégeois vanille Beignet framboise	Moelleux aux myrtilles Orange Riz au lait à la pêche Beignet framboise
COMPLEMENTES	Potage de lentilles corail Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage de légumes Semoule au lait (grand) Semoule au lait	Velouté d'asperge Riz au lait vanille (grand) Riz au lait vanille	Potage de légumes Bouillie de froment au café (grand) Bouillie de froment au café	Potage de courgette et vermicelles Tapioca au lait au chocolat (grand) Tapioca au lait au chocolat	Potage de légumes Floraline à la noix de coco (grand) Floraline à la noix de coco	Velouté d'ubarry au curry Riz au lait (grand) Riz au lait

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

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

