



Semaine n°29- du 13 au 19 Juillet 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI - FERIE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Carotte râpée ciboulette Salade de perles estivale <i>Saladade p.de terre et tomate, vinaigrette</i> <i>Saucisson à l'ail @</i>	Concombre bulgare Salade pastourelle <i>Saladade p.de terre et tomate, vinaigrette</i> <i>Saucisson à l'ail @</i>	Betterave vinaigrette à la framboise Salade de riz façon niçoise <i>Saladade p.de terre et tomate, vinaigrette</i> <i>Saucisson à l'ail @</i>	Tomate échalote Semoule courgette jaune et verte citronette <i>Saladade p.de terre et tomate, vinaigrette</i> <i>Saucisson à l'ail @</i>	Remoulade de courgette Tartare de légumes au fromage frais <i>Saladade p.de terre et tomate, vinaigrette</i> <i>Saucisson à l'ail @</i>	Pâté de campagne @ Melon <i>Saladade p.de terre et tomate, vinaigrette</i> <i>Saucisson à l'ail @</i>	Chou-fleur sauce cocktail Galantine de volaille <i>Saladade p.de terre et tomate, vinaigrette</i> <i>Saucisson à l'ail @</i>
PLATS	Palette de porc à la diabl Quenelles de veau sauce paprika Raviolini aux légumes sauce tomate (PC) <i>Escalope viennoise</i>	Poulet basquaise Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) Jambon braisé au jus @ <i>Escalope viennoise</i>	Boulettes au bœuf sauce provençale Blettes à la parisienne @ (PC) Cake au poisson coriandre et citron vert <i>Escalope viennoise</i>	Salade Bavaroise @ (plat complet froid) Filet de poulet aux herbes de provences Omelette <i>Escalope viennoise</i>	Beignets de poisson Salade camarguaise (plat complet froid) Croque-Monsieur @ <i>Escalope viennoise</i>	Emincé de dinde aux olives Clafoutis à la tomate Crêpe au fromage <i>Escalope viennoise</i>	Sauté de porc à l'ancienne Tomate farcie sauce tomate Feuilleté de poisson au beurre blanc <i>Escalope viennoise</i>
ACCOMPAGNEMENTS	Purée de p. de terre Haricots verts en persillade ***	Riz créole *** Ratatouille <i>Purée de p. de terre</i>	Pâtes tortis *** Macédoine de légumes mayonnaise (froid) <i>Purée de p. de terre</i>	*** Carottes braisées Haricots beurre et champignons <i>Purée de p. de terre</i>	Mitonnée de légumes *** Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Lentilles à la méditerranéenne Fenouil et carotte braisés Epinards à la crème <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois au jus Riz pilaf Brunoise de légumes <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Fondus président Coulommiers <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Camembert Petit moulu au noix <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit moulu ail et fines herbes Mimolette <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Rondelé Yaourt nature <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Emmental Vache qui rit <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Pavé demi-sel Pont l'Evêque <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Tomme blanche Fraidou <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Purée pomme abricot Liégeois café Nectarine <i>Gâteau basque</i>	Panna cotta aux fruits rouges Mousse au chocolat Pomme au four <i>Gâteau basque</i>	Onctueux vanille Flan nappé caramel Abricots <i>Gâteau basque</i>	Eclair café Purée pomme verveine Liégeois chocolat <i>Gâteau basque</i>	Semoule au lait Pêche Yaourt aromatisé <i>Gâteau basque</i>	Nectarine Crème pâtissière coco Flan nappé caramel <i>Gâteau basque</i>	Fondant pomme mûre Pomme du Verger Crème dessert vanille <i>Gâteau basque</i>
COMPLEMENTES	Potage de légumes Bouillie de froment au miel (grand) Bouillie de froment au miel	Potage Saint Germain Riz au lait à la fleur d'oranger (grand) Riz au lait à la fleur d'oranger	Potage crécy Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage de légumes Floraline au lait (grand) Floraline au lait	Potage à la tomate Bouillie de froment au chocolat (grand) Bouillie de froment au chocolat	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait	Potage de céleri 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 de perles estivale: perle, concombre, menthe
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
 Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, oignon, basilic
 Salade Bavaroise: p. de terre, jambon, emmental, tomate, persil
 Salade Camarguaise : riz, œuf dur, tomate, poivron, cornichon

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

