



Semaine n°32- du 3 au 9 Août 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
ENTREES	Carotte râpée vinaigrette		Céleri sauce fromage blanc citron aneth		Tomate échalote		Macédoine de légumes mayonnaise		Saucisson à l'ail @		Betterave vinaigrette		Concombre à l'aneth	
	Salade de riz fantaisie		Taboulé		Salade de lentilles vinaigrette		Salade de p. de terre fraîcheur		Tartare de courgettes au citron		Salade de riz, radis, tomate		Pâté de foie @	
	Haricots verts à l' échalote		Haricots verts à l' échalote		Haricots verts à l' échalote		Haricots verts à l' échalote		Haricots verts à l' échalote		Haricots verts à l' échalote		Haricots verts à l' échalote	
	Pâté de campagne @		Pâté de campagne @		Pâté de campagne @		Pâté de campagne @		Pâté de campagne @		Pâté de campagne @		Pâté de campagne @	
PLATS	Jambonneau @		Hachis Parmentier (PC)		Salade Marco Polo (Plat complet froid)		Sauté de porc sauce catalane @		Lieu sauce armoricaine		Omelette		Langue de bœuf sauce charcutière	
	Paupiette de veau sauce tomate		Filet de poulet sauce tajine		Echine de porc sauce au cidre @		Escalope viennoise		Raviolis au bœuf sauce tomate (PC)		Poulet rôti		Marmite de poisson basquaise	
	Gratin de poisson aux petits légumes (PC)		Frittata mozzarella poivron		Emincé de dinde sauce provençale		Feuilleté au fromage		Assiette de charcuterie @		Tarte au poireau		Courgettes à la volaille (PC)	
	Escalope de poulet à la crème		Escalope de poulet à la crème		Escalope de poulet à la crème		Escalope de poulet à la crème		Escalope de poulet à la crème		Escalope de poulet à la crème		Escalope de poulet à la crème	
ACCOMPAGNEMENTS	Purée de pois cassés		***		***		Riz créole		Carottes braisées		Pommes boulangères		Coquillettes	
	Haricots beurre		Carottes et navets en dés braisés		Chou-fleur braisé		Mitonnée de légumes		***		Poêlée de légumes		Julienne de légumes	
	***		Ratatouille		Polenta crémeuse		Salade verte en chiffonnade		Salade Nicarde (garniture froide)		Salade verte en chiffonnade		***	
	Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre		Purée de p. de terre	
PRODUITS LAITIERS	Petit moulé nature		Yaourt nature		Rondelé		Petit moulé ail et fines herbes		Gouda		Yaourt nature		Fromage frais au sel de Guérande	
	Yaourt aromatisé		Bûchette mi chèvre		Carré fromager		Cantal		Pavé demi-sel		Fraidou		Brie	
	Camembert		Camembert		Camembert		Camembert		Camembert		Camembert		Camembert	
	Yaourt nature				Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature				Yaourt nature	
DESSERTS	Purée pomme griotte myrtille		Pomme du Verger		Crème dessert vanille		Fondant pomme abricot basilic au fromage frais		Oncueux à la fleur d'oranger		Purée pomme verveine		Moelleux aux pêches	
	Beignet pomme		Liégeois chocolat		Purée pomme menthe		Flan chocolat		Nectarine		Flan nappé caramel		Pomme du Verger	
	Mousse au café		Tapioca au lait à la fraise		Prunes		Pêche au vin à la cannelle		Liégeois café		Yaourt aromatisé		Fromage blanc au miel	
	Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes		Tarte aux pommes	
COMPLEMENTES	Potage courgette		Potage de légumes		Potage crécy		Potage de légumes		Potage à la tomate		Velouté au pistou		Velouté de lentilles corail	
	Semoule au lait (grand)		Tapioca au lait à la fraise (grand)		Riz au lait (grand)		Bouillie de froment au café (grand)		Tapioca au lait au chocolat (grand)		Floraline à la noix de coco (grand)		Riz au lait (grand)	
	Semoule au lait		Tapioca au lait à la fraise		Riz au lait		Bouillie de froment au café		Tapioca au lait au chocolat		Floraline à la noix de coco		Riz au lait	

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de riz fantaisie: riz, tomate, maïs

Salade p. de terre fraîcheur: p. de terre, brunoise de légumes, sauce from. blanc ciboulette

Salade nicarde: p. de terre, tomate, haricots verts

Salade Marco Polo: tortis, poivrons, surimi, mayonnaise, ciboulette

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

