



Semaine n°34- du 17 au 23 Août 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI			DIMANCHE		
ENTREES	Macédoine de légumes mayonnaise			Taboulé			Salade de pâtes tricolore			Haricots verts échalote			Salade fantaisie			Cervelas ®			Melon		
	Cake courgette curry			Carotte cuite au cumin			Betterave à l'ail			Tomate vinaigrette			Perles citron coriandre			Concombre vinaigrette			Salade soisson		
	Salade de riz, tomate, maïs			Salade de riz, tomate, maïs			Salade de riz, tomate, maïs			Salade de riz, tomate, maïs			Salade de riz, tomate, maïs			Salade de riz, tomate, maïs			Salade de riz, tomate, maïs		
	Pâté de foie ®			Pâté de foie ®			Pâté de foie ®			Pâté de foie ®			Pâté de foie ®			Pâté de foie ®			Pâté de foie ®		
PLATS	Tortis bolognaise (PC) 🇫🇷			Lieu sauce citron 🇫🇷			Jambon braisé sauce porto ®			Emincé de dinde au cumin 🇫🇷			Paella au poisson (PC) 🇫🇷			Escalope de porc à la crème d'ail ® 🇫🇷			Poulet rôti sauce barbecue 🇫🇷		
	Œufs brouillés			Boudin noir ®			Paupiette de veau farcie au poivre vert			Parmentier Saint Germain (PC)			Rognons de boeuf à la bordelaise			Salade de pâtes méditerranéenne au poulet (plat complet froid)			Calamars à la romaine		
	Poêlée campagnarde aux lardons ® (PC)			Tarte aux légumes			Filet de lieu sauce nantua 🇫🇷			Museau de porc persil échalote ® (plat froid)			Courgette farcie au bœuf			Omelette 🇫🇷			Croissant au jambon ®		
	Boulettes de bœuf sauce marengo			Boulettes de bœuf sauce marengo			Boulettes de bœuf sauce marengo			Boulettes de bœuf sauce marengo			Boulettes de bœuf sauce marengo			Boulettes de bœuf sauce marengo			Boulettes de bœuf sauce marengo		
ACCOMPAGNEMENTS	***			Courgettes à l'ail			Poêlée de légumes			Carottes braisées			***			Chou-fleur braisé			P. de terre rissolées		
	Piperade			Purée de p. de terre			Semoule			***			Haricots beurre			***			Mitonnée de légumes		
	***			Salade verte en chiffonnade			Fondue de poireau			Salade de p. de terre au persil (garniture froide)			Salade verte en chiffonnade			Petits pois au jus			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		
PRODUITS LAITIERS	Petit moulé nature			Coulommiers			Fondu président			Crème anglaise			Yaourt nature			Fraidou			Edam		
	Saint Paulin			Rondelé			Yaourt nature			Petit moulé ail et fines herbes			Pavé demi sel			Fourme d'Ambert 🇫🇷			Petit moulé aux noix		
	Camembert			Camembert			Camembert			Camembert			Camembert			Camembert			Camembert		
	Yaourt nature			Yaourt nature						Yaourt nature			Yaourt nature			Yaourt nature			Yaourt nature		
DESSERTS	Purée pomme fraise			Onctueux café			Flan nappé caramel			Moelleux vanille			Purée pomme abricot			Bouillie de froment à la cannelle			Far		
	Liégeois vanille			Pomme du Verger			Purée de pomme vanille			Mousse au citron			Eclair vanille			Crème dessert caramel			Pomme du Verger		
	Fromage blanc au coulis de cassis			Yaourt aromatisé			Tapioca au lait			Prunes			Liégeois café			Nectarine			Yaourt aromatisé		
	Beignet framboise			Beignet framboise			Beignet framboise			Beignet framboise			Beignet framboise			Beignet framboise			Beignet framboise		
COMPLÉMENTS	Potage de lentilles corail			Potage de légumes			Potage de courgette			Velouté au pistou			Potage de légumes			Potage à l'oseille			Potage de légumes		
	Floraline à la fleur d'oranger (grand)			Riz au lait (grand)			Tapioca au lait (grand)			Bouillie de froment au miel (grand)			Semoule au lait au chocolat (grand)			Tapioca au lait (grand)			Riz au lait (grand)		
	Floraline à la fleur d'oranger			Riz au lait			Tapioca au lait			Bouillie de froment au miel			Semoule au lait au chocolat			Tapioca au lait			Riz au lait		

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes méditerranéenne au poulet: pâtes, poulet, concombre, tomate, échalote, basilic vinaigrette à la
 Salade soisson: haricots blanc, tomate, paprika
 Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin secc

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

