



Semaine n°35- du 24 au 30 Août 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Coquillettes au basilic Carotte râpée vinaigrette <i>Salade perles à l'italienne</i> <i>Mortadelle @</i>	Betterave à l'échalote Melon <i>Salade perles à l'italienne</i> <i>Mortadelle @</i>	Chou-fleur à la grecque Salade de riz, concombre, maïs <i>Salade perles à l'italienne</i> <i>Mortadelle @</i>	Salade bicolore Cervelas vinaigrette @ <i>Salade perles à l'italienne</i> <i>Mortadelle @</i>	Taboulé Salade fantaisie <i>Salade perles à l'italienne</i> <i>Mortadelle @</i>	Pommes de terre à la ciboulette Concombre vinaigrette <i>Salade perles à l'italienne</i> <i>Mortadelle @</i>	Tomate aux olives vinaigrette Rillettes de porc @ <i>Salade perles à l'italienne</i> <i>Mortadelle @</i>
PLATS	Moussaka au bœuf (PC) Rôti de porc aux olives Tarte au chèvre <i>Cordon bleu</i>	Emincé de dinde à la crème de poivron Farfalles au curry de pois chiches (PC) Colin pané <i>Cordon bleu</i>	Boulettes d'agneau sauce tandoori Merlu blanc du Cap sauce aneth Tortellinis de bœuf sauce tomate (PC) <i>Cordon bleu</i>	Omelette Sauté de poulet à l'échalote Poêlée de carottes, blettes au jambon @ (PC) <i>Cordon bleu</i>	Parmentier de poisson aux épinards (PC) Chipolatas @ <i>Galantine de volaille (plat froid)</i> <i>Cordon bleu</i>	Sauté de porc aux herbes Courgette farcie au bœuf Clafoutis à la provençale <i>Cordon bleu</i>	Lieu sauce mouclade Poulet basquaise <i>Salade Parisienne @ (plat complet froid)</i> <i>Cordon bleu</i>
ACCOMPAGNEMENTS	*** Riz créole Julienne de légumes <i>Purée de p. de terre</i>	Courgettes et navets en dés *** Ecrasé de p. de terre à l'huile d'olive <i>Purée de p. de terre</i>	Semoule Poêlée de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Haricots verts braisés Pâtes penne rigate *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Lentilles à la provençale <i>Salade de risetti aux petits légumes (garniture froide)</i> <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois au jus Coquillettes Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Carottes et champignons Riz créole *** <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature Pavé demi-sel <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit moulé ail et fines herbes Pont L'Evêque <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Rondelé Brie <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Coulommiers Petit moulé aux noix <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Emmental Vache qui rit <i>Yaourt aromatisé</i>	Fondu président Camembert <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	Mimolette Fromage frais au sel de Guérande <i>Emmental</i> <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Purée pomme fleur d'oranger Crème dessert caramel Fromage blanc au coulis de fraise <i>Eclair au chocolat</i>	Crêpe au sucre Liégeois chocolat Pomme du Verger <i>Eclair au chocolat</i>	Onctueux café Yaourt au citron de la ferme d'Ana Soiz Abricots <i>Eclair au chocolat</i>	Moelleux aux griottes Nectarine Riz au lait <i>Eclair au chocolat</i>	Pêche Flan nappé caramel Bouillie de froment au miel <i>Eclair au chocolat</i>	Purée de pomme vanille Liégeois café Yaourt aromatisé <i>Eclair au chocolat</i>	Tarte abricotine Pomme cuite au four Flan vanille <i>Eclair au chocolat</i>
COMPLEMENTES	Potage Saint Germain Tapioca au lait au chocolat (grand) Tapioca au lait au chocolat	Potage de légumes Riz au lait à la vanille (grand) Riz au lait à la vanille	Potage crécy Semoule au lait (grand) Semoule au lait	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait	Potage de courgette à l'estragon Bouillie de froment au miel (grand) Bouillie de froment au miel	Potage poireau p. de terre Floraline au lait au café (grand) Floraline au lait au café	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 bicolore: carotte, radis râpés

Salade Parisienne: p. de terre, tomate, cornichon, ciboulette, jambon, vinaigrette

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins

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

