



Semaine n°43- du 19 au 25 Octobre 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI			DIMANCHE		
ENTREES	Betterave à l'échalote			Carotte râpée vinaigrette au cidre			Salade du Léon			Saucisson à l'ail ®			Céleri sauce tartare			Macédoine de légumes mayonnaise			Galantine de volaille		
	Rillettes de poisson échalote ciboulette			Salade de blé aux petits légumes			Salade de p. de terre à l'ancienne			Tomate vinaigrette			Salade pastourelle			Salade exotique			Chou rouge et blanc vinaigrette		
	Crêpe au fromage			Crêpe au fromage			Crêpe au fromage			Crêpe au fromage			Crêpe au fromage			Crêpe au fromage			Crêpe au fromage		
	Pâté de campagne ®			Pâté de campagne ®			Pâté de campagne ®			Pâté de campagne ®			Pâté de campagne ®			Pâté de campagne ®			Pâté de campagne ®		
PLATS	Colombo de poulet 🇫🇷			Choucroute ® (PC)			Tortis bolognaise (PC) 🇫🇷			Rôti de porc au romarin ®			Merlu blanc du Cap sauce oseille			Boudin noir ®			Lieu sauce crème curcuma		
	Chili sin carne (PC)			Calamars à la romaine			Omelette 🇫🇷			Cordon bleu			Crépinette de porc aux oignons ®			Bœuf bourguignon 🇫🇷			Potée auvergnate ® (PC)		
	Croissant au jambon ®			Clafoutis d'automne			Cassolette de poisson aux petits légumes (PC)			Pizza au fromage			Chou vert braisé au bœuf (PC) 🇫🇷			Lasagnes de légumes (PC)			Jambon blanc ® 🇫🇷		
	Boulettes de bœuf sauce forestière			Boulettes de bœuf sauce forestière			Boulettes de bœuf sauce forestière			Boulettes de bœuf sauce forestière			Boulettes de bœuf sauce forestière			Boulettes de bœuf sauce forestière			Boulettes de bœuf sauce forestière		
ACCOMPAGNEMENTS	Haricots verts braisés			***			***			Petits pois au jus			Riz créole			Purée de p. de terre			Bâtonnets de carottes aux oignons		
	***			Purée de potiron			Epinards à la crème			Pommes boulangères			Blettes béchamel			Navets braisés			***		
	Salade verte en chiffonnade			Fondue de poireau			***			Salade verte en chiffonnade			***			***			Pommes vapeur		
	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 ail et fines herbes			Yaourt nature			Pavé demi-sel			Fondu président			Mimolette			Gouda			Petit moulé nature		
	Cantal			Edam			Emmental			Coulommiers			Yaourt nature			Fraidou			Tome blanche		
	Emmental			Emmental						Emmental			Emmental			Emmental			Emmental		
	Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé			Yaourt aromatisé		
DESSERTS	Semoule au lait			Purée pomme agrumes			Onctueux café			Moelleux poire amande			Flan chocolat			Pomme du Verger			Tarte normande		
	Kiwi			Eclair vanille			Pomme du Verger			Purée de pomme vanille			Orange			Entremets café			Flan nappé caramel		
	Yaourt aromatisé			Crème dessert caramel			Fromage blanc au coulis de mangue			Liégeois vanille			Bouillie de froment au miel			Mousse au chocolat			Poire		
	Tarte au citron			Tarte au citron			Tarte au citron			Tarte au citron			Tarte au citron			Tarte au citron			Tarte au citron		
COMPLEMENTS	Potage de légumes			Crème soubise			Velouté pois cassés courgettes			Potage de légumes			Potage crécy			Potage de potiron			Potage de légumes		
	Bouillie de froment au chocolat (grand)			Tapioca au lait (grand)			Riz au lait (grand)			Semoule au lait (grand)			Bouillie de froment au miel (grand)			Tapioca au lait (grand)			Floraline au lait (grand)		
	Bouillie de froment au chocolat			Tapioca au lait			Riz au lait			Semoule au lait			Bouillie de froment au miel			Tapioca au lait			Floraline au lait		

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade du léon: chou-fleur,maïs
Salade pastourelle, pâtes,tomates, poivrons
Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil

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