

Semaine n°45- du 2 au 8 Novembre 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Céleri façon rémoulade au cumin	Carotte râpée vinaigrette	Museau de porc vinaigrette Ⓟ	Salade de perles au surimi	Saucisson à l'ail Ⓟ	Salade vitaminée	Betterave vinaigrette à l'orange ciboulette
	Salade des incas	P. de terre échalote ciboulette	Semoule fantaisie	Macédoine de légumes mayonnaise	Haricots verts persillés vinaigrette	Salade soisson	Mortadelle Ⓟ
	Tarte aux légumes	*Tarte aux légumes*	*Tarte aux légumes*	*Tarte aux légumes*	*Tarte aux légumes*	*Tarte aux légumes*	*Tarte aux légumes*
	Salade pastourelle	*Salade pastourelle*	*Salade pastourelle*	*Salade pastourelle*	*Salade pastourelle*	*Salade pastourelle*	*Salade pastourelle*
PLATS	Fricassée de poulet au cidre	Tortis bolognaise (PC)	Echine demi-sel Ⓟ	Emincé de dinde sauce a[illegible]	Lieu sauce sauge	Farfalles façon carbonara Ⓟ (PC)	Poulet rôti aux herbes
	Oeufs sur le plat	Crépinette de porc sauce moutarde Ⓟ	Paupiette de veau sauce chasseur	Palette de porc à l'estragon Ⓟ	Couscous aux boulettes d'agneau (PC)	Colin d'Alaska pané	Blettes au bœuf (PC)
	Croque - Monsieur Ⓟ	Crêpe aux champignons	Cake au saumon	Tarte au chèvre	Chou farçi et ses légumes (PC)	Omelette	Filet de saumon sauce citron
	Escalope viennoise	*Escalope viennoise*	*Escalope viennoise*	*Escalope viennoise*	*Escalope viennoise*	*Escalope viennoise*	*Escalope viennoise*
ACCOMPAGNEMENTS	Purée de p. de terre	***	Lentilles cuisinées	Navets braisés	Riz créole	***	P. de terre rissolées
	Haricots beurre persillés	Choux de Bruxelles	Petits pois au jus	Coquillettes	***	Purée de céleri	***
	Salade verte en chiffonnade	Poêlée de légumes	Epinards à la crème	Salade verte en chiffonnade	***	Poireau béchamel	Julienne de légumes
		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	Pavé demi-sel	Yaourt nature	Fraidou	Petit moulé nature	Mimolette	Emmental	Rondelé
	Pont l'Evêque	Petit moulé au noix	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Crème anglaise	Fondu président	Camembert
	Emmental	*Emmental*	*Emmental*	*Emmental*	*Emmental*		*Emmental*
	Yaourt aromatisé	*Yaourt aromatisé*		*Yaourt aromatisé*	*Yaourt aromatisé*	*Yaourt aromatisé*	*Yaourt aromatisé*
DESSERTS	Onctueux vanille	Purée pomme spéculoos	Poire	Clafoutis aux raisins	Purée pomme verveine	Fromage blanc à la crème de marrons	Fondant pomme banane chocolat
	Pomme du Verger	Mousse au citron	Purée pomme basilic	Pomme du Verger	Barre bretonne	Poire	Pomme du Verger
	Liégeois café	Flan chocolat	Crème dessert caramel	Crème pâtissière au café	Yaourt aromatisé	Tapioca au lait	Flan vanille
	Tarte au chocolat	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*
COMPLEMENTS	Potage de légumes	Potage crécy au cumin	Potage de légumes	Velouté de potiron	Potage p.de terre oignons	Potage de légumes	Potage haricots blancs, carotte à l'estragon
	Bouillie de froment au miel (grand)	Riz au lait à la fleur d'oranger (grand)	Tapioca au lait (grand)	Floraline au lait (grand)	Bouillie de froment au chocolat (grand)	Tapioca au lait (grand)	Riz au lait (grand)
	Bouillie de froment au miel	Riz au lait à la fleur d'oranger	Tapioca au lait	Floraline au lait	Bouillie de froment 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 des incas: riz, carotte, maïs
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade vitaminée: carotte râpée, chou chinois
Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Pêche responsable

Viande de France

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement