

Semaine n°48- du 23 au 29 Novembre 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade fantaisie	Carottes râpées vinaigrette	Betterave ciboulette	Pâté de foie Ⓟ	Salade antillaise	Chou rouge vinaigrette balsamique	Salami Ⓟ
	Salade Marco polo	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Tartare de légumes au fromage frais	Cervelas Ⓟ	Salade arlequin	Terrine de légumes mayonnaise
	Chou fleur vinaigrette	*Chou fleur vinaigrette*	*Chou fleur vinaigrette*	*Chou fleur vinaigrette*	*Chou fleur vinaigrette*	*Chou fleur vinaigrette*	*Chou fleur vinaigrette*
	Salade de p.de terre échalote	*Salade de p.de terre échalote*	*Salade de p.de terre échalote*	*Salade de p.de terre échalote*	*Salade de p.de terre échalote*	*Salade de p.de terre échalote*	*Salade de p.de terre échalote*
PLATS	Cassoulet Ⓟ (PC)	Poulet sauce Vallée d'Auge	Hachis Parmentier (PC)	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne Ⓟ	Lieu crème citron échalote	Colombo de volaille	Sauté de porc aux raisins Ⓟ
	Rôti de dinde au jus	Merlu blanc du Cap crème curcuma	Escalope viennoise	Rognons de bœuf sauce madère	Croziflette Ⓟ (PC)	Quenelles de brochet sauce crustacés	Cuisse de lapin sauce chasseur
	Croisillon aux champignons	Coquillettes à la parisienne Ⓟ (PC)	Gratin de poisson aux épinards (PC)	Tarte au chèvre	Oeufs brouillés aux herbes	Blettes au bœuf (PC)	Feuilleté de poisson au beurre blanc
	Colin meunière	*Colin meunière*	*Colin meunière*	*Colin meunière*	*Colin meunière*	*Colin meunière*	*Colin meunière*
ACCOMPAGNEMENTS	***	Haricots verts braisés	***	Poêlée de légumes	Purée de potiron	Riz pilaf	Carottes et navets persillés
	Chou-fleur béchamel	Riz créole	Petits pois au jus	Ecrasé de p. de terre	***	Julienne de légumes	Coquillettes
	Salade verte en chiffonnade	***	***	Salade verte en chiffonnade	Endive béchamel	***	Fondue de poireau
	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	Fraidou	Brie	Fondu président	Gouda	Fromage frais au sel de Guérande	Crème anglaise
	Yaourt nature	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Cantal	Pavé demi-sel	Bûchette de chèvre	Petit moulé aux noix
	Camembert	*Camembert*	*Camembert*	*Camembert*	*Camembert*	*Camembert*	*Camembert*
		Yaourt nature	*Yaourt nature*	*Yaourt nature*	*Yaourt nature*	*Yaourt nature*	*Yaourt nature*
DESSERTS	Onctueux café	Semoule au lait à la fleur d'oranger	Purée pomme pamplemousse	Clafoutis aux raisins	Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat	Moelleux aux fruits confits
	Pomme du Verger	Flan chocolat	Gâteau basque	Crème dessert vanille	Purée de pomme	Pomme du Verger	Liégeois café
	Mousse au citron	Poire	Fromage blanc noix de coco	Pomme du Verger	Clémentine	Floraline au coulis de mangue	Orange
	Tarte aux pommes	*Tarte aux pommes*	*Tarte aux pommes*	*Tarte aux pommes*	*Tarte aux pommes*	*Tarte aux pommes*	*Tarte aux pommes*
COMPLEMENTS	Potage crécy	Potage de légumes	Potage poireau p. de terre	Potage de légumes	Crème soubise	Potage de légumes	Velouté de lentilles corail
	Floraline au lait (grand)	Tapioca au lait (grand)	Riz au lait (grand)	Bouillie de froment (grand)	Tapioca au lait au café (grand)	Floraline au lait (grand)	Riz au lait (grand)
	Floraline au lait	Tapioca au lait	Riz au lait	Bouillie de froment	Tapioca au lait au café	Floraline au lait	Riz au lait

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins / Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron mayonnaise
Salade coleslaw: carotte, chou blanc
Salade antillaise: riz, ananas, poivron
Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron
Croziflette au jambon : crozet, jambon, sauce fromagère

Pêche responsable

Appelation d'Origine Protégée

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

Viande de France

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