



Semaine n°52- du 22 au 28 Décembre 2025



NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Salade arlequin Chou-fleur vinaigrette <i>Salade de pâtes au basilic</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Betterave vinaigrette à la pomme Mortadelle © <i>Salade de pâtes au basilic</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Salade soisson Taboulé <i>Salade de pâtes au basilic</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	<i>Rillettes au saumon, citron vert</i> <i>Salade de pâtes au basilic</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Macédoine de légumes mayonnaise Cervelas © <i>Salade de pâtes au basilic</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Carotte cuite vinaigrette aux agrumes Crêpe aux champignons <i>Salade de pâtes au basilic</i> <i>Saucisson à l'ail</i>	Pâté de campagne © Haricots verts vinaigrette <i>Salade de pâtes au basilic</i> <i>Saucisson à l'ail</i>
PLATS	Poulet sauce chasseur Parmentier de lentilles (PC) Jambon blanc © <i>Boulettes de bœuf sauce forestière</i>	Rognons de porc sauce madère © Emincé de dinde crème curcuma Omelette <i>Boulettes de bœuf sauce forestière</i>	Lasagnes à la bolognaise (PC) Lieu sauce citron Boudin blanc sauce pomme cidre © <i>Boulettes de bœuf sauce forestière</i>	Filet mignon de porc à la crème d'ail © Dorade sauce armoricaine Tortis au poulet sauce champignons (PC) <i>Boulettes de bœuf sauce forestière</i>	Colin d'Alaska pané Escalope de porc sauce charcutière © Tarte au fromage <i>Boulettes de bœuf sauce forestière</i>	Colombo de volaille Lieu sauce estragon Chou vert braisé au bœuf <i>Boulettes de bœuf sauce forestière</i>	Sauté de porc aux pruneaux © Paupiette de veau sauce vallée d'Auge Feuilleté de poisson au beurre blanc <i>Boulettes de bœuf sauce forestière</i>
ACCOMPAGNEMENTS	Petits pois *** Coquillettes <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Trio de légumes Haricots verts braisés <i>Purée de p. de terre</i>	*** Navets braisés Ecrasé de p. de terre moutarde à l'ancienne <i>Purée de p. de terre</i>	Poêlée de légumes hivernale Risotto crémeux *** <i>Purée de p. de terre</i>	Purée de potiron Lentilles Julienne de légumes <i>Purée de p. de terre</i>	Riz créole Brunoise de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Carottes et navets Purée de p. de terre Fondue de poireau
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature Coulommiers <i>Camembert</i>	Brie Petit moulé ail et fines herbes <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Fraidou Yaourt aromatisé <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Pont L'Evêque <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Gouda Pavé demi-sel <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Fromage frais au sel de Guérande Bûchette mi chèvre <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>	Crème anglaise Petit moulé aux noix <i>Camembert</i> <i>Yaourt nature</i>
DESSERTS	Pomme du Verger Onctueux vanille Mousse au café <i>Tarte aux pommes</i>	Entremets praliné Orange Flan au chocolat <i>Tarte aux pommes</i>	Purée pomme fleur d'oranger Poire Fondant au chocolat, orange confite et Grand Marnier <i>Tarte aux pommes</i>	Bûche de Noël Clémentine <i>Tarte aux pommes</i>	Bouillie de froment au miel Pomme du Verger Liégeois chocolat <i>Tarte aux pommes</i>	Purée de pomme Flan vanille Yaourt aromatisé <i>Tarte aux pommes</i>	Moelleux aux poires Liégeois café Orange <i>Tarte aux pommes</i>
COMPLEMENTES	Potage carotte navet Riz au lait au chocolat (grand) Riz au lait au chocolat	Potage poireau p. de terre Bouillie de froment vanille (grand) Bouillie de froment vanille	Velouté de champignons Riz au lait fleur d'oranger (grand) Riz au lait fleur d'oranger	Potage de légumes Semoule au lait à la vanille (grand) Semoule au lait à la vanille	Crème soubise Tapioca au lait (grand) Tapioca au lait	Potage de légumes Semoule au lait au caramel (grand) Semoule au lait au caramel	Potage Dubarry Floraline au lait (grand) Floraline au lait

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin : p.de terre, p.pois, maïs
Salade soisson : haricots blancs, paprika
Poêlée légumes hivernale : p.de terre, pdt douce, carotte orange, butternut, champignons
© PORC

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

