



Semaine n°52- du 22 au 28 Décembre 2025

NOM DU CLIENT

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

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.

Pêche responsable

Appellation d'Origine Protégée

Viande de France

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