



Semaine n°27- du 29 Juin au 5 Juillet 2026

NOM DU CLIENT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Coquillettes au basilic Carotte râpée vinaigrette <i>Salade arlequin</i> <i>Mortadelle</i> @	Betterave à l'échalote Melon <i>Salade arlequin</i> <i>Mortadelle</i> @	Chou-fleur à la grecque Salade de riz, concombre, maïs <i>Salade arlequin</i> <i>Mortadelle</i> @	Salade bicolore Cervelas vinaigrette @ <i>Salade arlequin</i> <i>Mortadelle</i> @	Macédoine de légumes mayonnaise Salade fantaisie <i>Salade arlequin</i> <i>Mortadelle</i> @	Pommes de terre à la ciboulette Concombre vinaigrette <i>Salade arlequin</i> <i>Mortadelle</i> @	Tomate aux olives vinaigrette Rillettes de porc @ <i>Salade arlequin</i> <i>Mortadelle</i> @
PLATS	Moussaka au bœuf (PC) Rôti de porc aux olives @ Tarte au chèvre <i>Cordon bleu</i>	Poulet sauce au miel et romarin Farfalles au curry de pois chiches (PC) Colin pané au citron <i>Cordon bleu</i>	Boulettes d'agneau sauce tajine Lieu sauce aneth Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) <i>Cordon bleu</i>	Omelette Emincé de poulet sauce moutarde à l'ancienne Poêlée de carottes, blettes au jambon @ (PC) <i>Cordon bleu</i>	Parmentier de poisson aux épinards (PC) Chipolatas @ <i>Galantine de volaille (plat froid)</i> <i>Cordon bleu</i>	Sauté de porc aux herbes @ Courgette farcie au bœuf sauce tomate Clafoutis à la provençale <i>Cordon bleu</i>	Lieu sauce mouclade Cuisse de canette aux pêches <i>Salade Parisienne</i> @ (plat complet froid) <i>Cordon bleu</i>
ACCOMPAGNEMENTS	*** Riz créole Julienne de légumes <i>Purée de p. de terre</i>	Courgettes et navets en dés *** Ecrasé de p. de terre à l'huile d'olive <i>Purée de p. de terre</i>	Semoule Poêlée de légumes *** <i>Purée de p. de terre</i>	Haricots verts braisés Pâtes penne rigate *** <i>Purée de p. de terre</i>	*** Lentilles à la provençale <i>Salade de risetti aux petits légumes (garniture Froid)</i> <i>Purée de p. de terre</i>	Petits pois au jus Coquillettes Salade verte en chiffonnade <i>Purée de p. de terre</i>	Carotte et fenouil braisés Riz créole *** <i>Purée de p. de terre</i>
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature Pavé demi-sel <i>Emmental</i> Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Pont L'Evêque <i>Emmental</i> Yaourt aromatisé	Rondelé Brie <i>Emmental</i> Yaourt aromatisé	Coulommiers Petit moulé aux noix <i>Emmental</i> Yaourt aromatisé	Emmental Vache qui rit <i>Emmental</i> Yaourt aromatisé	Fondu président Camembert <i>Emmental</i> Yaourt aromatisé	Mimolette Fromage frais au sel de Guérande <i>Emmental</i> Yaourt aromatisé
DESSERTS	Purée pomme fleur d'oranger Crème dessert au caramel Fromage blanc au coulis de fraise <i>Eclair au chocolat</i>	Crêpe au sucre Liégeois chocolat Pomme du Verger <i>Eclair au chocolat</i>	Onctueux café Flan vanille Abricots <i>Eclair au chocolat</i>	Moelleux aux griottes Nectarine Riz au lait <i>Eclair au chocolat</i>	Pêche Flan nappé caramel Bouillie de froment au miel <i>Eclair au chocolat</i>	Purée de pomme vanille Liégeois café Yaourt aromatisé <i>Eclair au chocolat</i>	Tarte abricotine Pomme cuite à la gelée de groseille Entremets vanille <i>Eclair au chocolat</i>
COMPLEMENTES	Potage Saint Germain Tapioca au lait au chocolat (grand) Tapioca au lait au chocolat	Potage de légumes Riz au lait à la vanille (grand) Riz au lait à la vanille	Potage crécy Semoule au lait (grand) Semoule au lait	Potage de légumes Riz au lait (grand) Riz au lait	Potage de courgette à l'estragon Bouillie de froment au miel (grand) Bouillie de froment au miel	Potage poireau p. de terre Tapioca au lait au café (grand) Tapioca au lait au café	Potage de légumes Semoule au lait (grand) Semoule au lait

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade bicolore: carotte, radis râpés
- Salade fantaisie : céleri, pomme, raisins
- Salade Parisienne: p. de terre, tomate, cornichon, ciboulette, jambon, vinaigrette
- Salade arlequin : p.de terre, maïs, poivron

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