



Semaine n°06- du 3 au 9 Février 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 3	Velouté de lentilles corail (HVE) Chou rouge vinaigrette au cassis Sauté de dinde chasseur Carottes braisées Fondu président Semoule au lait	Velouté de lentilles corail (HVE) Haricots verts échalote Cervelas Obernois sauce moutarde P.de terre vapeur (HVE) Edam Poire (HVE)	Risotto de poisson *** Flan chocolat
MARDI 4	Potage de légumes Salade vitaminée Hachis Parmentier Salade verte Petit moulé nature Flan nappé caramel	Potage de légumes Pâtes penne (BIO) au basilic Rôti de porc au romarin Petits pois cuisinés Yaourt nature Pomme du verger (HVE)	Frittata aux champignons Mitonnée d'hiver Mousse café
MERCREDI 5	Potage de légumes Betterave vinaigrette Boulettes à l'agneau au curry Poêlée de légumes Camembert Clémentines	Potage de légumes Taboulé Poulet rôti sauce estragon Pâtes tortis Fraidou Purée pomme (HVE) spéculoos	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
JEUDI 6	Potage de poireau p. de terre Carotte râpée vinaigrette Jambon braisé sauce porto Purée de pommes de terre Cantal (AOC) Panna cotta fruits rouges	Potage de poireau p. de terre Pâté de foie et cornichon Spaghetti (BIO) Bolognaise **** Petit moulé ail et fines herbes Mousse chocolat	Haricots verts à la volaille *** Kiwi
VENDREDI 7	Potage de légumes P. de terre (HVE) échalote Colin meunière et citron Chou-fleur béchamel Gouda Liégeois chocolat	<i>plat végétarien?</i> Potage de légumes Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles corail et riz (BIO) *** Rondelé Orange	Potage de légumes Cake au bleu et poire Salade verte en chiffonnade Purée pomme ananas cannelle
SAMEDI 8	Crème soubise Salade fantaisie Saucisse de Toulouse Haricots coco Petit moulé aux noix Flan vanille	Crème soubise Pizza Omelette Epinards béchamel Yaourt poire Ananas	Gratin de poisson aux petits légumes *** Semoule au lait
DIMANCHE 9	Potage de légumes Filet de hareng au p.de terre (HVE) Poulet rôti au jus Frites Vache qui rit Moelleux choco pomme	Potage de légumes Fan de légumes Merlu blanc sauce crème échalote Carottes (BIO) cumin Mimolette Paris brest	Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
- Salade tourangelle: p. de terre, échalote, faveoles, haricots verts
- Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise
- Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons, carotte

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

Appellation d'Origine Protégée



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



Semaine n°07- du 10 au 16 Février 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 10	Potage de légumes Salade Bicolore (carottes BIO) Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature Purée pomme (HVE) 4 épices	Potage de légumes Salade antillaise Sauté de dinde à la crème Navet braisées Vache qui rit Flan chocolat	Poêlée campagnarde aux lardons *** Poire
MARDI 11	Potage dubarry Céleri rapé rémoulade Boudin noir Purée de p. de terre Fondu président Poire (HVE)	Potage dubarry Salades de lentilles (HVE) Colin meunière citron Chou-fleur et carotte au curcuma Coulommiers Semoule au lait	Potage au potiron Tortillas Fondue de poireau Crème pâtissière à l'ananas
MERCREDI 12	Potage poireau p.de terre Coquillettes des incas Escalope viennoise Haricots beurre Yaourt nature Mousse au chocolat	Potage poireau p.de terre Macédoine de légumes mayonnaise Chili con carne et riz *** Faidou Banane	Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes au fenouil Kiwi
JEUDI 13	Potage de légumes Carottes rapé (BIO) vinaigrette à l'orange Poulet rôti marchand de vin Taglatelles Petit moulé ail et fines herbes Far breton	Potage de légumes Betterave (BIO) échalotes Choucroute **** Bleu d'Auvergne Pomme au four (HVE)	Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
VENDREDI 14	Potage à l'oseille Galantine de volaille Colin d'Alaska sauce ciboulette Riz créole Yaourt citron Purée de pomme (HVE) myrtille	Potage à l'oseille P. de terre (HVE) sauce tartare Jambon au porto Purée de potiron Camembert Orange	Blettes au bœuf *** Fromage blanc au coulis de mangue
SAMEDI 15	Potage de légumes Semoule fantaisie Sauté de dinde moutarde à l'ancienne Chou-fleur Brie Tapioca au lait (BIO) à la vanille	Potage de légumes Haricots verts échalote Omelette Farfalles aux champignons Petit moulé nature Crème dessert chocolat	Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 16	Potage crécy Saucisson a l'ail et cornichon Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (HVE) Edam Baba au rhum	Potage crécy Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Poulet sauce poivre Mitonée de légumes Yaourt nature Eclair chocolat	Clafoutis normand Endives braisée Pomme du Verger

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade antillaise: riz, poivron, maïs
- Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon
- Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
- Coquillettes des incas: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette vinaigrette au cumin
- Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes

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

Appellation d'Origine Protégée



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



Semaine n°08- du 17 au 23 Février 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 17	Potage de légumes Salade coleslaw Rôti de porc aux oignons Lentilles (HVE) cuisinées Yaourt nature Purée pomme (HVE) agrume	Potage de légumes Taboulé Pilons de poulet au paprika Haricots verts braisés Emmental Gaufre	Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
MARDI 18	Crème soubise Betterave vinaigrette Tortis bolognaise **** Fondu président Semoule au lait	Crème soubise cervelas vinaigrette Colin d'Alaska sauce citron Jardinière de légumes Camembert Kiwi	Jambon braisé Coquillettes Liégeois café
MERCREDI 19	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc citron aneth Poulet sauce Vallée d'Auge Riz créole Saint Morêt Crème patissière aux amandes	Potage de légumes Salade pastourelle Andouillette sauce moutarde Frites Petit moulé ail et fines herbes Pomme du Verger (HVE)	Beignet de poisson Epinards béchamel Crème dessert caramel
JEUDI 20	Potage de lentilles corail (HVE) Saucisson a l'ail et cornichon Chou-fleur (BIO) à la Parisienne *** Tomme blanche Gâteau marbré	Potage de lentilles corail (HVE) Pizza fromage Boulettes de bœuf sauce piquante Pâtes papillons Yaourt nature Kiwi	Emincé de poulet au jus Navets crème au curry Flan vanille
VENDREDI 21	Potage de légumes Salade parisienne Merlu blanc sauce crevette Fondue de poireau et carotte Pavé demi-sel Crème vanille	Potage de légumes Salade champêtre Quenelle de veau sauce normande Riz créole Cantal (AOC) Poire (HVE)	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme pruneau
SAMEDI 22	Potage à la tomate Salade Italienne Blanquette de volaille P.de terre vapeur (HVE) Yaourt pêche Pomme du verger (HVE)	Potage crécy Cake aux carottes Omelette Epinard bechamel Vache qui rit Smoothie à la framboise	Omelette Pommes boulangères Flan chocolat
DIMANCHE 23	Potage de légumes Carotte et cœurs de palmiers vinaigrette citron coriandre Langues de Bœuf sauce charcutière Purée de pommes de terre Petit moulé aux noix Clafoutis (BIO) aux poires	Potage de légumes Roulade de dinde Sauté de poulet au jus Navets braisés Camembert Paris Brest	Saumonette grenobloise Poêlée de légumes Pomme du Verger

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade fantaisie: céleri, pomme raisin
- Salade parisienne: p. de terre, jambon, tomate, cornichon
- Salade champêtre: chou rouge, lardon, noix

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

Appellation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'app.

