



Semaine n°27 - du 30 Juin au 6 Juillet 2025

NOM DU CLIENT

	MENU B	DINER
LUNDI 30	MENU B Velouté à la tomate Carotte râpée (BIO) vinaigrette (BIO) Andouillette sauce moutarde Frites Pavé demi sel Flan vanille	DINER Crêpe au fromage Julienne de légumes Crème dessert caramel
MARDI 1	Potage de légumes (BIO) Betterave (BIO) vinaigrette framboise (BIO) Poulet rôti sauce tajine (BIO) Semoule (BIO) Petit moulé ail et fines herbes Riz au lait à la pêche (M)	Potage de légumes (BIO) Melon Pâtes tortis sauce tomate basilic et dés de jambon Pont L'Evêque (BIO) Mousse au café
MERCREDI 2	Potage crécy Pâté de campagne et cornichons Boulettes d'agneau sauce catalane Haricots verts braisés Brie Onctueux (BIO) au café (M)	Potage crécy Salade des incas (BIO) Colin d'Alaska pané et citron (BIO) P.de terre et épinards Rondelé Gâteau basque
JEUDI 3	Potage de légumes (BIO) Salade bicolore (BIO) Omelette (BIO) P.de terre sautée Coulommiers Far aux abricots (M)	Potage de légumes (BIO) Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de bœuf aux olives (BIO) Carottes (BIO) Petit moulé aux noix Flan caramel
 VENDREDI 4	Potage de courgette Chou-fleur sauce gribiche Colin d'Alaska sauce mouclade (BIO) Riz (BIO) et fenouil braisés (BIO) Emmental (BIO) Nectarine	Potage de courgette Salade de blé fantaisie (BIO) Croissant au jambon Salade verte Vache qui rit (BIO) Liégeois café
SAMEDI 5	Potage poireau p. de terre Pommes de terre (BIO) ciboulette (BIO) Rôti de porc au jus (BIO) Ratatouille Fondu président Purée de pomme (M)	Potage poireau p. de terre Concombre vinaigrette (BIO) Sauté de poulet sauce estragon (BIO) Purée de pois cassés Camembert (BIO) Flan chocolat
DIMANCHE 6	Potage de légumes (BIO) Tomate vinaigrette (BIO) aux olives (BIO) Langue de bœuf sauce tomate Ecrasé de P.de terre (HVE) Petit moulé nature Moelleux au cassis (M)	Potage de légumes (BIO) Tarte aux fromages Paupiette de saumon sauce crustacé Julienne de légumes Gouda (BIO) Tarte flan (M)

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade des incas : riz, carotte, maïs, vinaigrette
- Salade parisienne : P. de terre, tomate, cornichon, jambon, ciboulette
- Salade bicolore : carotte, radis
- Salade fantaisie : Tomate, blé, maïs, vinaigrette

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'a



Semaine n°28- du 7 au 13 Juillet 2025

NOM DU CLIENT

	MENU B	DINER	
LUNDI 7	Velouté de lentilles corail (HVE) Tartare de courgette (BIO) au citron Jambonneau Haricots coco cuisinés (BIO) Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cassis	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade arlequin Poulet rôti sauce estragon Petits pois cuisinés (BIO) Yaourt pêche (BIO) Nectarine	Gratin de poisson aux épinards *** Mousse au citron
MARDI 8	Potage de légumes (BIO) Carotte râpée vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Yaourt nature (BIO) Pomme du Verger	Potage de légumes (BIO) Salade antillaise (BIO) Echine de porc à la moutarde Ratatouille Carré fromager Semoule au lait (BIO) fleur d'oranger (M)	Frittata mozzarella poivron Haricots beurre à l'ail Crème dessert caramel
MERCREDI 9 <i>Repas froid</i>	Potage de courgettes (BIO) Tomate (BIO) au basilic Salade Marco Polo (Plat froid) *** Rondelé Crème dessert vanille	Potage de courgettes (BIO) Salade de lentilles (HVE) Poitrine de veau farçie sauce nprovençal Haricots verts braisés Camembert Gruau de froment (BIO) cannelle (M)	Emincé de dinde sauce barbecue Carottes et brocolis Pêche
JEUDI 10	Potage crécy Macédoine de légumes mayonnaise Saucisse sauce rougail Riz créole (BIO) Petit moulé ail et fines herbes Clafoutis (BIO) aux griottes (M)	Potage crécy Taboulé (BIO) Escalope viennoise Purée de céleri Cantal Liégeois café	Tarte au chèvre Salade verte en chiffonnade Purée pomme verveine (M)
 VENDREDI 11	Potage de légumes (BIO) Betterave (BIO) et mâche vinaigrette Colin d'Alaska pané et citron Carottes à la crème de poivrons Gouda Onctueux (BIO) à la fleur d'oranger (M)	Potage de légumes (BIO) Pâté foie et cornichons Sauté de porc à l'italienne Risoni (BIO) Petit moulé nature Abricots	Assiette de charcuterie (Plat froid) Salade nicarde (Plat froid) Fromage blanc au miel
SAMEDI 12	Velouté d'asperge Salade de riz (BIO), tomate, maïs Poulet rôti Poêlée de légumes Fraidou Liégeois chocolat	Velouté d'asperge Radis beurre Oeufs brouillés (BIO) Pommes boulangères Yaourt nature (BIO) Purée pomme menthe (M)	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
DIMANCHE 13	Potage de légumes (BIO) Saucisson à l'ail et cornichons Cuisse de poule sauce crème Gratin de courgettes (BIO) Petit fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux abricots (M)	Potage de légumes (BIO) Concombre (BIO) à l'aneth Tomate farçie sauce tomate Riz (BIO) Crème anglaise Moelleux chocolat (M)	Courgettes à la volaille *** Tapioca au lait vanille (M)

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron

Salade antillaise: riz, ananas, poivron

Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

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'a



Semaine n°29- du 14 au 20 Juillet 2025

NOM DU CLIENT

	MENU B	DINER	
LUNDI ##	Potage de légumes Carotte et chou-blanc sauce ravigote Poulet basquaise Riz (BIO) à la tomate Saint Môret Panna cotta aux fruits rouges	Potage de légumes Salade de perles estivale Crêpinette de porc aux oignons Mionnée de légumes Coulommiers Melon	DINER Moussaka *** Liégeois café
MARDI ##	Potage Saint Germain Courgettes (BIO) rémoulade Boudin noir Purée de p. de terre Camembert Purée pomme pêche	Potage Saint Germain Salade pastourelle Colin d'Alaska sauce oseille Chou-fleur bechamel Vache qui rit Mousse au chocolat	Omelette Ratatouille Crêpe sucrée
MERCREDI ##	Potage crécy Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise Sauté de boeuf à la tomate Courgettes Petit moulé aux noix Onctueux (BIO) vanille	Potage crécy Salade de riz (BIO) niçoise Blettes à la parisienne *** Bûchette mi chèvre Flan nappé caramel	Cake au poisson coriandre et citron vert Macedoine de legumes mayonnaise (Plat froid) Nectarine
JEUDI ##	Potage de légumes Concombre (BIO) ciboulette Salade Bavaroise (Plat froid) *** Rondelé Tarte abricotine	Potage de légumes Semoule fantaisie Boulettes au bœuf à la provençale Tortis Yaourt nature Purée pomme verveine	Emincé de dinde tandoori Purée de carottes Liégeois chocolat
 VENDREDI ##	Potage à la tomate Salade de lentilles (HVE) Beignets de poisson et citron Haricots verts Emmental Semoule au lait (BIO) au rhum	Potage à la tomate Tartare de légumes au fromage frais Salade camarguaise (Plat froid) *** Tomme blanche Abricots	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
SAMEDI ##	Potage de légumes Saucisson à l'ail cornichons Tajine de volaille Semoule Pavé demi-sel Nectarine	Potage de légumes Melon Clafoutis à la provençale Fenouil et carottes braisés Pont l'Evêque (AOP) Crème pâtissière coco	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Flan nappé caramel
DIMANCHE ##	Potage de légumes Tomate (BIO) échalote vinaigrette Echine de porc sauce moutarde Petits pois fermière Yaourt pêche Moelleux aux griottes	Potage de légumes Galantine de volaille et cornichons Saumonette sauce dieppoise Riz et ratatouille Fraidou Paris Brest	Quenelles de veau sauce paprika Pâtes papillons Crème dessert vanille

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, basilic
- Salade de perles estivale: perle, concombre, menthe
- Salade bavaroise: p. de terre, tomate, jambon, emmental, persil
- Salade camarguaise: riz, tomate, œuf, poivron, olive, cornichon
- Salade pastourelle: pâtes, poivron, tomate
- Semoule fantaisie: semoule, tomates, maïs, vinaigrette

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'après



Semaine n°30- du 21 au 27 Juillet 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI ##	Potage de lentilles corail (HVE) Salade coleslaw Bolognaise Tagliatelles Petit moulé nature Purée pomme fraise	Potage de lentilles corail (HVE) Salade tricolore Jambon braisé sauce barbecue Poêlée de légumes Saint Paulin Liégeois vanille	Poêlée campagnarde aux lardons *** Fromage blanc au coulis d'abricots
MARDI ##	Potage courgette céleri Taboulé Sauté de dinde sauce tomate origan Chou-fleur Coulommiers Onctueux (BIO) au chocolat	Potage courgette céleri Carotte cuite vinaigrette au cerfeuil Marmite de poisson basquaise Risoni Saint Môret Abricots	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI ##	Potage de légumes Tomate (BIO) vinaigrette Moussaka *** Fondu président Pêche	Potage de légumes Cake aux légumes Frittata (BIO) emmental cumin P.de terre et piperade Yaourt nature Riz au lait (BIO) vanillé	Potage de légumes Duo de poisson a la tonde de noireau *** Tapioca au lait au caramel
JEUDI ##	Potage de légumes Salade fantaisie Cuisse de poulet au jus Ratatouille Crème anglaise Moelleux coco	Potage de légumes Pomelos Poitrine de veau farcie provençale Lentilles cuisinées (HVE) Yaourt fraise Flan vanille	Museau de porc vinaigrette échalote persil (plat froid) Salade de p. de terre (plat froid) Prunes
 VENDREDI ##	Potage poireau p. de terre Perles à l'italienne Colin d'Alaska meunière et citron Mitonnée de légumes Yaourt nature Purée pomme abricot	Potage poireau p. de terre Cervelas vinaigrette Rognons de porc à la bordelaise Riz créole Pavé demi-sel Liégeois café	Courgette farcie Salade verte en chiffonnade Crème pâtissière aux amandes
SAMEDI ##	Potage de courgette Macédoine de légumes mayonnaise Colombo de porc Carottes braisées Fraidou Gruau de froment (BIO) à la cannelle	Potage de courgette Concombre (BIO) vinaigrette Cordon bleu Torsades Bleu d'Auvergne Crème dessert caramel	Œufs brouillés Petits pois cuisinés Nectarine
DIMANCHE ##	Potage de légumes Melon Tete de veau sauce gribiche P.de terre Vapeur Camembert Far aux abricots	Potage de légumes Salade soisson Filet de Hoki sauce bretonne Haricots beurre Petit moulé aux noix Tartelette aux fruits	Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Mousse café

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade tricolore: Torti, olives, poivrons, vinaigrette
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins
- Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
- Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika
- Perles à l'italienne: perles, olives, tomates, basilic, huile d'olive

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'ap



Semaine n°31 - du 28 Juillet au 3 Août 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI ##	Velouté à la tomate Salade de pâtes (BIO) au paprika Courgette au bœuf **** Yaourt nature Purée pomme spéculoos	Velouté à la tomate Carotte râpée vinaigrette Rognons de bœuf à l'ancienne P.de terre rissolée Pavé demi sel Abricots	Crêpe au fromage Epinards à la crème Crème dessert vanille
MARDI ##	Potage de légumes Betterave (BIO) à l'échalote Poulet sauce tajine Semoule et légumes couscous Saint Môret Riz au lait au coulis de fruits rouges	Potage de légumes Melon Tortis (BIO) carbonara *** Pont L'Evêque Mousse au citron	Merlu du cap sauce oseille Pommes vapeur Pomme au four à la cannelle
MERCREDI ##	Potage crécy Pâté de campagne et cornichons Boulettes d'agneau sauce orientale Purée de P. de terre Camembert Onctueux (BIO) au café	Potage crécy Salade exotique Calamar à la romaine Julienne de légumes Yaourt nature Gaufre liégeoise au chocolat	Tortellini de bœuf sauce basilic *** Abricots
JEUDI ##	Potage de légumes Salade bicolore Omelette sauce tomate Haricots beurre braisés Coulommiers Moelleux aux pommes	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Goulash de bœuf Penne rigate Petit moulé aux noix Flan vanille	Poelee de biettes a la provençale a la volaille *** Bouillie de froment au miel
VENDREDI 1	Potage de courgette Chou-fleur à la grecque Parmentier de poisson *** Emmental Nectarine	Potage de courgette Semoule fantaisie Rôti de porc aux herbes Poêlée de légumes Vache qui rit Tapioca au lait (BIO) à la fleur d'oranger	Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Liégeois au café
SAMEDI 2	Potage poireau p. de terre Pommes de terre fraîcheur Chipolatas Ratatouille Fondu président Purée de pomme	Potage poireau p. de terre Concombre (BIO) vinaigrette Sauté de poulet à l'estragon Purée de pois cassés Yaourt abricot Flan chocolat	Clafoutis au à la provençale Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 3	Potage de légumes Tomate (BIO) vinaigrette aux olives Colin d'Alaska sauce aïoli Carotte et fenouil braisés Mimolette Moelleux aux griottes	Potage de légumes Pizza Tomate farçie Riz à la tomate Petit moulé nature Tarte flan	Salade piémontaise (Plat froid)) *** Entremets praliné

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade exotique: riz, ananas, maïs, persil
- Salade parisienne : P. de terre, tomate, cornichon, jambon, ciboulette
- Salade bicolore: carotte, radis
- Pommes de terre fraîcheur: P. de terre, brunoise de légumes
- Semoule fantaisie : semoule, tomates, maïs, vinaigrette

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'ap

