



Semaine n°10- du 3 au 9 Mars 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 3	Potage de légumes Chou rouge rémoulade au baslamique Sauté de dinde crème oignons caramélisés Carottes braisées Fondu président Bouillie de froment (BIO) à la fleur d'orange	Potage de légumes Haricots verts échalote Rognons de bœuf sauce bordelaise P.de terre vapeur (HVE) Edam Orange	Risotto de poisson *** Flan chocolat
MARDI 4	Velouté de lentilles corail Salade vitaminée Spaghetti (BIO) Bolognaise ***** Petit moulé nature Beignet de Mardi gras (Framboise)	Velouté de lentilles corail Tarte au fromage Echine de porc sauce moutarde Petit pois carottes Yaourt nature Pomme du verger (HVE)	Velouté de lentilles corail Frittata aux champignons Mitonnée d'hiver Mousse café
MERCREDI 5	Potage de légumes Betterave vinaigrette Matelote de poisson Pâtes tortis Camembert Poire (HVE)	Potage de légumes Taboulé Poulet rôti sauce estragon Poêlée de légumes Fraidou Purée pomme (HVE) spéculoos	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
JEUDI 6	Potage poireau p. de terre Pâté de foie et cornichons Jambonneau Légumes du pot au feu Mimolette Clafoutis aux pommes	Potage poireau p. de terre Carotte râpée vinaigrette Boudin noir Purée de pommes de terre Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel	Potage poireau p. de terre Haricots verts à la volaille *** Kiwi
 VENDREDI 7	Potage de légumes P. de terre échalote (HVE) Colin d'Alaska meunière et citron Chou-fleur et romanesco Gouda Liégeois chocolat	plat végétarien? Potage de légumes Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles corail et riz *** Rondelé Pomme cuite au four (HVE)	Potage de légumes Cake au bleu et poire Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue
SAMEDI 8	Crème soubise Céleri sauce ravigote Saucisse de Toulouse Haricots coco Petit moulé aux noix Purée pomme ananas cannelle	Crème soubise Salade marco polo Omelette Epinards béchamel Yaourt cerise Ananas	Gratin de poisson aux petits légumes *** Semoule au lait à la crème de marrons
DIMANCHE 9	Potage de légumes Cake carottes oignons Tête de veau sauce ravigote P.de terre vapeur (HVE) Crème anglaise Fondant chocolat pomme	Potage de légumes Salade tourangelle Merlu blanc sauce crème échalote Carottes (BIO) au cumin Cantal (AOC) Moelleux aux griottes	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, flageolets, 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'a



Semaine n°11- du 10 au 16 Mars 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI ##	Potage de légumes Salade colorée Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature Purée pomme (HVE) 4 épices	Potage de légumes Salade antillaise Colombo de volaille Navets braisés Pavé demi-sel Flan chocolat	Poêlée campagnarde aux lardons *** Poire
MARDI 11	Potage au potiron Macédoine de légumes mayonnaise Cervelas obernois sauce moutarde Pomme vapeur (HVE) Edam Poire	Potage au potiron Salade de lentilles (HVE) Colin meunière citron Chou-fleur et carotte au curcuma Fondu président Fromage blanc (BIO) crème de marron	Œufs brouillés aux herbes Fondue de poireau Crème pâtissière à l'ananas
MERCREDI ##	Potage poireau p. de terre Farfalles (BIO) des incas Escalope viennoise Haricots beurres Saint Môret Mousse au chocolat	Potage poireau p. de terre Céleri rémoulade Croissant au jambon Salade verte Yaourt nature Purée de pomme (HVE)	Potage poireau p. de terre Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes au fenouil Kiwi
JEUDI ##	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) vinaigrette à l'orange Choucroute *** Petit moulé ail et fines herbes Far breton	Potage de légumes Betteraves ciboulette Poulet rôti marchand de vin Pâtes Campanelles Bleu d'Auvergne (AOP) Pomme au four (HVE)	Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
VENDREDI ##	Potage haricots blanc à l'estragon Pâté de campagne et cornichons Colin d'Alaska sauce ciboulette Riz créole Yaourt noix de coco Purée pomme (HVE) myrtille	Potage haricots blanc à l'estragon P. de terre (HVE) sauce tartare Jambon au porto Purée de potiron Camembert Orange	Blettes au bœuf *** Fromage blanc au coulis de mangue
SAMEDI ##	Potage de légumes Semoule fantaisie Sauté de dinde sauce crème origan Chou-fleur bechamel Carré fromager Semoule au lait	Potage de légumes Haricots verts échalote Omelette Tortis Petit moulé nature Kiwi	Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE ##	Potage crécy Saucissons à l'ail cornichons Sauté de bœuf au jus Pomme Vapeur (HVE) Rondelé Tarte Flan	Potage crécy Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Escalope de porc charcutière Riz et carottes Gouda Baba au rhum	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'ap



Semaine n°12- du 17 au 23 Mars 2025



NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 17	Potage de légumes Salade de crudités vinaigrette à l'indienne Rôti de porc aux oignons Lentilles cuisinées (HVE) Yaourt nature Purée pomme(HVE) agrume	Potage de légumes Salade pastourelle Poulet rôti sauce paprika Purée de PDT et carottes Emmental Gaufre liégeoises	Potage de légumes Tarte au chèvre Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
MARDI 18	Velouté de champignons Betterave vinaigrette Sauté de dinde à l'ancienne Riz créole Fondu président Pomme du Verger (HVE)	Velouté de champignons Pizza fromage Colin d'Alaska sauce bercy Poireau béchamel Camembert Semoule au lait	Velouté de champignons Chou farci et ses légumes *** Liégeois café
MERCREDI 19	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Tortis (BIO) à la carbonara *** Petit moulé ail et fines herbes Panna cotta	Potage de légumes Salade parisienne Quenelle de veau sauce normande Carottes braisées Cantal (AOC) Orange	 Beignet de poisson Epinards béchamel Crème dessert caramel
JEUDI 20	Potage de lentilles corail (HVE) Salade de chou au surimi Parmentier façon cottage pie *** Tomme blanche Pain Irlandais aux pommes	Potage de lentilles corail (HVE) Taboulé Andouillette sauce moutarde Frites Yaourt nature Kiwi	 Emincé de poulet au jus Navets crème au curry Flan vanille
VENDREDI 21	Potage de légumes Saucissons à l'ail et cornichons Merlu blanc sauce crevette Riz (BIO) aux petits légumes Pavé demi-sel Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Carottes rapé vinaigrette Boulettes de bœuf aigre douce Semoule Petit moulé Poire (HVE)	 Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Purée pomme pruneau
SAMEDI 22	Potage crécy Tarte aux légumes Poulet rôti au jus Petits pois cuisinés Yaourt fraise Pomme du verger (HVE)	Potage crécy Salade champêtre Cassoulet (Haricots Blancs BIO) Gouda Tapioca au lait	 Omelette Pommes boulangères Flan chocolat
DIMANCHE 23	Potage de légumes Carotte et cœurs de palmiers vinaigrette citron coriandre Langue de bœuf sauce madère Gratin de P.de terre (HVE) Petit moulé aux noix Clafoutis aux raisins	Potage de légumes Mortadelle et cornichons Poulet rôti sauce poivre Haricots Beurre Crème anglaise Marbré chocolat vanille	 Saumonette grenobloise Poêlée de légumes Orange

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
- Salade de crudités vinaigrette indienne: carotte, céleri vinaigrette curry
- Salade parisienne: p. de terre, jambon, tomate, cornichon
- Salade champêtre: chou rouge, lardon, noix
- Parmentier façon cottage pie: bœuf, p. de terre cheddar

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°13- du 24 au 30 Mars 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 24	Potage de légumes Salade de lentilles (HVE) Sauté de dinde grand-mère Haricots beurre braisés Saint morêt Flan vanille	Potage de légumes Chou-fleur sauce gribiche Colin d'Alaska sauce hollandaise Riz (BIO) au curcuma Emmental Orange	Croque Monsieur Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat
MARDI 25	Potage de légumes Céleri rapé façon rémoulade Pommes de terre à la savoyarde Salade verte Yaourt nature Purée pomme (HVE) 4 épices	Potage de légumes Salade tricolore (Torsade BIO) Poitrine de veau chasseur Carottes braisées Rondelé Flan nappé caramel	Blettes à la volaille *** Poire
MERCREDI 26	Potage à l'oseille Pâté de campagne et cornichons Omelette Tortis aux champignons Carré fromager Banane	Potage à l'oseille Betterave vinaigrette Poulet façon coq au vin Purée de potiron Yaourt citron Semoule au lait (BIO) et caramel	Cassolette de poisson au poireau *** Fromage blanc à la noix de coco
JEUDI 27	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) vinaigrette coriandre Sauté de porc au vinaigre de cidre Riz créole Petit moulé ail et fines herbes Moelleux à la myrtille	Potage de légumes P. de terre (HVE) échalote ciboulette Cervelas Obernois Chou-vert braisé Gouda Pomme du Verger (HVE)	Tarte au fromage Poêlée de légumes Flan vanille
VENREDI 28	Potage poireau p.de terre Salade vendéenne Colin Alaska sauce tajine Semoule et légumes couscous Emmental Mousse au chocolat	Potage poireau p.de terre Haricots verts vinaigrette Jambon blanc sauce madère Purée de P.de terre muscade Yaourt citron Baba au rhum	Clafoutis au chèvre Endive braisée Kiwi
SAMEDI 29	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Poulet sauce paprika Petits pois cuisinés Pavé demi-sel Crème pâtissière au rhum	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf sauce tomate Tagliatelles Yaourt nature Purée pomme (HVE) miel	Feuilleté de poisson au beurre blanc Julienne de légumes Yaourt aromatisé
DIMANCHE 30	Potage paysanne Cake aux légumes Palette de porc sauce normande Navets braisés Fromage frais au sel de Guérande Gâteau basque	Potage paysanne Salade des incas Paupiette de saumon sauce citron Julienne de légumes Pont l'Evêque (AOP) Eclair chocolat	Raviolis au bœuf *** Crème dessert vanille

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Chou-fleur sauce gribiche: chou-fleur, mayonnaise, cornichons, œuf dur, persil, estragon

Salade tricolore: pâtes tricolores, olive, poivron

Salade vendéenne: chou blanc, raisins

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'appro