



Semaine n°47- du 18 au 24 Novembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 18	Crème soubise Céleri sauce fromage blanc citron aneth Sauté de dinde à la normande Poêlée de légumes (VG) Coulommiers Tapioca au lait	Crème soubise Poireau vinaigrette Parmentier potiron lentilles *** Bleu Orange	Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Liégeois café
MARDI 19	Potage de légumes Crêpe au fromage Chou-fleur (BIO) à la Parisienne *** Yaourt nature Purée pomme (HVE) agrume	Potage de légumes Macédoine de légumes Calamars à la romaine Pommes vapeur Emmental Flan caramel	Clafoutis d'automne Duo de haricots Poire
MERCREDI 20	Potage de céleri Salade colorée Penne bolognaise *** Pavé demi-sel Pana cotta caramel	Potage de céleri Quiche Lorraine Œufs brouillés Brocolis et chou romanesco Edam Pomme du verger (HVE)	Gratin de poisson aux petits légumes *** Crème dessert caramel
JEUDI 21	Potage de légumes Pâté en croûte Rôti de porc sauce vigneronne Petit pois cuisinés (VG) Fondu président Moelleux poires et noisettes	Potage de légumes Betterave vinaigrette Cordon bleu Farfalle Mimolette Banane	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENREDI 22	Potage de lentilles corail (HVE) Salade vendéenne Merlu blanc sauce oseille Riz créole Petit moulé aux noix Flan chocolat	Potage de lentilles corail (HVE) Pommes de terre à l'ancienne Crépinette aux oignons Blettes ail et persil Yaourt nature Kiwi	Céleri à la volaille sauce tomate *** Fromage blanc au coulis de mangue
SAMEDI 23	Potage de légumes Haricots verts à l'échalote Boudin noir Purée de p. de terre Gouda Purée de pomme (HVE)	Potage de légumes Salade pastourelle Bœuf bourguignon Navets braisés Yaourt poire Mousse au chocolat	Jambon braisé Endive béchamel Bouillie de froment
DIMANCHE 24	Potage à l'oseille Galantine de volaille Duo de poisson sauce curcuma Carottes et champignons persillés Petit fromage frais nature Baba au rhum	Potage à l'oseille Chou-fleur vinaigrette Potée auvergnate *** Tomme blanche Tartelette au fruit	Lasagne au poireau *** Orange

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade colorée! Chou rouge, carotte
- Salade pastourelle: pâtes, poivron, maïs
- Salade exotique: riz, ananas, maïs
- Salade vendéenne: chou blanc, raisin

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°48- du 25 Novembre au 1er Décembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 25	Potage de légumes Betterave à l'ail Saucisse de toulouse Lentilles (HVE) Yaourt nature Purée de pommes (HVE) raisin sec	Potage de légumes Riz au poivron maïs Cuisse de poulet sauce au poivre Poêlée de légumes (VG) Petit moulé ail et fines herbes Poire (HVE)	Omelette Poireau béchamel Crème dessert chocolat
MARDI 26	Potage de crécy Cervelas vinaigrette Sauté de dinde crème oignons caramélisé Purée de potiron Fraidou Crème pâtissière à l'ananas	Potage de crécy Macédoine au jambon Colin d'Alaska sauce tajine Semoule et Ratatouille Coulommiers Flan nappé caramel	Gratin de p. de terre à la mortadelle *** Kiwi
MERCREDI 27	Potage aux lentilles corail Carotte râpée au vinaigre de cidre Boulettes au bœuf sauce forestière Riz créole Brie Semoule au lait au chocolat	Potage aux lentilles corail Salade de pâtes tricolores Gésiers et foies de volaille persillés Chou-fleur (VG) braisé Yaourt citron Pomme du verger (HVE)	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Fromage blanc aux fruits des bois
JEUDI 28	Potage de légumes Pâté de foie et cornichon Jambon braisé au porto Haricots vert Fondu président Clafoutis (BIO) aux poires	Potage de légumes Chou-Blanc rapé vinaigrette Œufs brouillés P. de terre boulangères Vache qui rit Liégeois chocolat	Tortis au poulet sauce champignons *** Clémentine
VENDREDI 29	Crème soubise Pommes de terre sauce tartare Beignets de poisson Julienne de légumes (VG) Gouda Mousse au café	Crème soubise Salade coleslaw Colombo de volaille Riz créole Pavé demi-sel Orange	Quiche lorraine Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
SAMEDI 30	Potage poireau p.de terre Chou rouge vinaigrette au cassis Poulet sauce marchand de vin Tortis Fromage frais au sel de Guérande Pomme au four	Potage poireau p.de terre Taboulé Merlu blanc sauce aneth Epinards béchamel Bûchette mi chèvre Flan vanille	Blettes au bœuf *** Semoule au lait aux raisins
DIMANCHE 1	Potage de légumes Mortadelle cornichons Sauté de porc aux pruneaux Carottes et navets braisés Crème anglaise Fondant chocolat pomme	Potage de légumes Flan de légumes Tête de veau sauce ravigote P.de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix Paris Brest	Feuilleté de poisson Riz au fenouil Poire

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâte tricolores, olive, poivron
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc 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'app



Semaine n°49- du 2 au 8 Décembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 2	Potage de légumes P. de terre échalote Cordon bleu Petits pois cuisinés Yaourt nature Purée pomme (HVE) mangue	Potage de légumes Macédoine mayonnaise Colin d'Alaska sauce curry Papillons Edam Crème pâtissière aux amandes	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Kiwi
MARDI 3	Potage crécy Haricots verts échalote Hachis parmentier Salade verte Saint Paulin Mousse chocolat	Potage crécy Salade des incas Andouillette sauce moutarde P.de terre rissolée Petit moulé aux noix Semoule au lait	Clafoutis normand Chou-fleur et brocolis Poire
MERCREDI 4	Potage de légumes Paté de foie cornichon Petit salé aux lentilles (HVE) *** Fraidou Clémentine	Potage de légumes Salade de pâtes basilic vinaigrette Sauté de bœuf au jus Navets braisés Yaourt poire Smoothie pomme mangue	Cake au saumon Julienne de légumes Flan nappé caramel
JEUDI 5	Potage de potiron Salade de riz fantaisie Sauté de dinde au cidre Carottes persillés Petit moulé nature Moelleux aux quetsches	Potage de potiron Salade du Léon Escalope de porc sauce oignons Purée de p. de terre Coulommiers Poire (HVE)	Tortellini de bœuf sauce champignons *** Liégeois vanille
VENDREDI 6	Potage de légumes saucisson à l'ail cornichon Colin d'Alaska sauce moutarde orange Riz créole Pavé demi-sel Purée pomme spéculoos	Potage de légumes Perles citron coriandre Chou-farçi et ses légumes *** Camembert Ananas frais	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
SAMEDI 7	Potage de tomate Salade vitaminée Tortis façon carbonara *** Emmental Fromage blanc à la crème de marron	Potage de tomate Betterave à l'ail Pizza fromage Salade verte Fondu président Orange	Frittata potiron oignons Endive braisée Tapioca au lait
DIMANCHE 8	Potage de Légumes Salade soisson Poule au pot et ses légumes *** Rondelé Far aux raisins	Potage de Légumes Mortadelle cornichons Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule Yaourt nature Baba au rhum	Coquille de poisson Epinards béchamel Crème dessert caramel

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
- Salade soisson: haricots blancs, tomate, paprika
- Salade des incas: riz, carotte, maïs
- Salade vitaminée: chou chinois, carotte, vinaigrette à l'orange
- Salade du Léon: chou-fleur, 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'aj



Semaine n°50 - du 9 au 15 Décembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 9	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Choucroute *** Petit moulé ail et fines herbes Clémentine	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Filet de poulet à l'ancienne Pâtes papillons Gouda Flan chocolat	Crêpe au fromage Fondue de poireau Pomme entière cuite au four
MARDI 10	Potage dubarry Carotte râpée vinaigrette Blanquette de volaille Riz créole Camembert Flan vanille	Potage dubarry P. de terre (HVE) ciboulette Queenelles de brochets sauce crustacée Brunoise de légumes Fondu président Poire (HVE)	Poêlée campagnarde aux lardons *** Liegeois café
MERCREDI 11	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Lasagnes à la bolognaise Salade verte Yaourt nature Purée pomme (HVE) vanille	Potage de légumes Taboulé Crêpinette de porc sauce tomate Purée de panais Pavé demi-sel Kiwi	Parmentier de poisson au potiron *** Crème dessert caramel
JEUDI 12	Potage de lentilles corail (HVE) Pâté de campagne cornichons Haché de poulet sauce chasseur Carottes au beurre persillé Petit moulé aux noix Moelleux aux poires	Potage de lentilles corail (HVE) Céleri rémoulade au cumin Riz à la cantonnaise *** Edam Panna cotta caramel	Chou vert braisé au bœuf *** Flan vanille
VENDREDI 13	Potage de crécy Salade pastourelle Colin d'Alaska meunière Haricot Beurre (VG) Vache qui rit Mousse au chocolat	Potage de crécy Chou rouge rapé vinaigrette au cassis Saucisse de Toulouse Haricots coco Yaourt aromatisé Orange	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Purée pomme pruneau
SAMEDI 14	Crème de champignons Betterave vinaigrette Jambonneau sauce moutarde Frites Fraidou Pomme du verger (HVE)	Crème de champignons Salade de lentilles (HVE) Omelette Poêlée de légumes (VG) Buchette mi chèvre Tapioca au lait	Blettes à la volaille *** Bouillie de froment à la fleur d'oranger
DIMANCHE 15	Potage poireau p.de terre Salade coleslaw Langue de bœuf sauce madère Pomme Vapeur (HVE) Fromage frais au sel de Guérande Tarte flan	Potage poireau p.de terre Quiche au fromage Saumonette sauce crème Carottes en dés aux oignons Yaourt nature Gâteau Basques	Oeufs durs à la florentine *** Poire

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 riz fantaisie: riz, tomate, maïs

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'approvisionnement



Semaine n°51- du 16 au 22 Décembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 16	Crème soubise Céleri sauce fromage blanc citron aneth Sauté de dinde à la normande Poêlée de légumes (VG) Camenbert Crème patissière aux griottes	<i>plat végétarien</i> Crème soubise Poireau vinaigrette Parmentier potiron lentilles *** Bleu Kiwi	Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Liégeois café
MARDI ##	Potage de légumes Crêpe au fromage Chou-fleur (BIO) à la parisienne *** Yaourt nature Purée pomme (HVE) agrume	Potage de légumes Macédoine de légumes au jambon Calamars à la romaine Pommes vapeur Emmental Mousse au chocolat	Clafoutis d'automne Haricots verts braisés Poire
MERCREDI ##	Potage de céleri Salade colorée Penne à la bolognaise Salade verte Pavé demi-sel Mousse café	Potage de céleri Salade de riz exotique Cordon bleu Brocolis et chou romanesco (VG) Edam Clémentine	Gratin de poisson aux petits légumes *** Crème dessert vanille
JEUDI ##	Potage de légumes Saucisson a l'ail cornichons Palette de porc sauce romarin Petit pois cuisinés (VG) Fondu président Fondant cacao café	Potage de légumes Betterave vinaigrette Couscous au poulet *** Mimolette Orange	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENDREDI ##	Potage Saint Germain Salade vendéenne Merlu blanc sauce oseille Riz créole Petit moulé aux noix Flan nappé caramel	Potage Saint Germain Pommes de terre à l'ancienne Crépinette aux oignons Blettes ail et persil Vache qui rit Purée pomme poire (HVE)	Céleri à la volaille sauce tomate *** Fromage blanc au coulis de mangue
SAMEDI ##	Potage de légumes Haricots verts à l'échalote Boudin noir Purée de p. de terre Gouda Semoule au lait	Potage de légumes Salade pastourelle Goulash de bœuf Navets braisés Yaourt nature Cème chocolat	Jambon braisé Endive béchamel Bouillie de froment
DIMANCHE ##	Potage de tomate vermicelles Galantine de volaille Duo de poisson sauce curcuma Carottes et champignons persillés Petit fromage frais nature Baba au rhum	Potage de tomate vermicelles Flan au légumes Saucisse de toulouse Légumes potée Crème anglaise Moelleux chocolat	Lasagne au poireau *** Clémentine

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade colorée! Chou rouge, carotte
- Salade pastourelle: pâtes, poivron, maïs
- Salade exotique: riz, ananas, maïs
- Salade vendéenne: chou blanc, raisin

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°52- du 23 au 29 Décembre 2024

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI 23	Potage de légumes Betterave à l'ail Saucisse de toulouse Haricots blanc à la tomate Yaourt nature Purée de pomme (HVE)	Potage de légumes Taboulé Sauté de dinde au curry Purée de potimarron Vache qui rit Orange	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Crème dessert chocolat
MARDI 24	Velouté au chou-fleur, potimarron au lait de coco Carotte râpée (BIO) au vinaigre de cidre Boulettes au bœuf sauce forestière Riz créole Fraidou Crème vanille	Velouté au chou-fleur, potimarron au lait de coco Salade de pâtes tricolores Escalope de porc sauce moutarde Choux de Bruxelles aux oignons Yaourt au poire Pomme (HVE) du verger	 Boudin blanc sauce aux morilles Purée de patate douce Fondant pomme mangue
MERCREDI 25	Potage aux lentilles corail Rillettes à la sardine et citron vert Cuisse de canette et sa farce marrons raisins Pommes de terres rôties Cantal Dessert de Noël	Potage aux lentilles corail Rillettes à la sardine et citron vert Filet de saumon sauce au Noilly Mirepoix aux légumes d'antan Cantal Dessert de Noël	Omelette Poireau béchamel Clémentine
JEUDI 26	Potage de légumes Croissillon aux champignons Jambon braisé au porto Haricots verts aux oignons Camembert Mousse au café	Potage de légumes Salade coleslaw Lasagnes bolognaise Salade verte Rondelé Crème patissière au chocolat	Potage de légumes Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Purée pomme cannelle
VENDREDI 27	Crème soubise Chou rouge rémoulade au balsamique Beignets de poisson Julienne de légumes Gouda Semoule au lait	Crème soubise Saucisson à l'ail cornichons Haché de poulet au jus Semoule et ratatouille Pavé demi-sel Clémentine	Pommes de terre façon dauphinois au jambon *** Yaourt aromatisé
SAMEDI 28	Potage poireau p.de terre Feuilleté au fromage Poulet sauce Vallée d'Auge Farfalles Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme (HVE) raisin sec	Potage poireau p.de terre Salade de riz (BIO) exotique Merlu blanc sauce aneth Epinards béchamel Bûchette mi chèvre Orange	Blettes au bœuf *** Flan vanille
DIMANCHE 29	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Carottes et navets Crème anglaise Moelleux à la vanille	Potage de légumes Salade de perle estivale Poitrine de veau sauce chasseur Gratin de P.de terre Petit moulé aux noix Eclair chocolat	Feuilleté de poisson Riz au fenouil Poire

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade tricolore: pâte tricolores, olive, poivron
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
 Salade exotique: riz, ananas, maïs

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