



Semaine n°25- du 16 au 22 Juin 2025

NOM DU CLIENT

| | MENU B | DINER | |
|--------------------|--|--|--|
| LUNDI 16 | <p>Potage de légumes </p> <p>Salade vitaminée</p> <p> Poulet sauce marchand de vin</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Saint Môret </p> <p> Riz au lait </p> | <p>MENU B</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Courgette farçie sauce tomate</p> <p>Riz (BIO) sauce tomate</p> <p> Yaourt nature </p> <p>Abricot</p> | <p>DINER</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille</p> |
| MARDI 17 | <p>Potage poireau p. de terre</p> <p>Cervelas cornichons</p> <p>Tortis (BIO) à la carbonara</p> <p>***</p> <p>Camembert </p> <p>Nectarine</p> | <p>Potage poireau p. de terre</p> <p> Semoule fantaisie </p> <p> Sauté de bœuf grand-mère </p> <p>Carottes et navets</p> <p>Petit moulé frais ail et fines herbes</p> <p> Tapioca au lait </p> | <p>Gratin de céleri, p. de terre à la volaille</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc au coulis de fraise</p> |
| MERCREDI 18 | <p>Potage de légumes </p> <p>Lentilles (HVE) à l'échalote</p> <p><i>vinairotte</i></p> <p> Boulettes au bœuf sauce marengo</p> <p> Courgettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Purée pomme (HVE) mûre </p> | <p>Potage de légumes </p> <p>Carottes cuites au cumin</p> <p>Jambonneau sauce échalote </p> <p>Semoule et ratatouille</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> | <p>Tarte aux légumes</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Mousse café</p> |
| JEUDI 19 | <p>Potage courgette céleri</p> <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Paëlla de poulet </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Crème catalane </p> | <p>Potage courgette céleri</p> <p>Pâtes au basilic </p> <p> Merlu du Cap sauce citron</p> <p> Trio de légumes</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Gâteau Basque</p> | <p>Clafoutis printanier à la sauge </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Nectarine</p> |
| VENDREDI 20 | <p>Potage à la tomate</p> <p>P. de terre à la moutarde à l'ancienne</p> <p> Colin meunière et citron</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Purée pomme (HVE) badiane </p> | <p>Potage à la tomate</p> <p>Concombre vinaigrette </p> <p> Escalope de porc au jus</p> <p> Lingots Blancs </p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Crêpe au sucre et confiture</p> | <p>Lasagnes de légumes à la provençale</p> <p>***</p> <p>Liégeois chocolat</p> |
| SAMEDI 21 | <p>Potage de légumes </p> <p>Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise</p> <p> Filet de poulet crème origan</p> <p> Carottes braisées</p> <p>Fondu président</p> <p>Semoule au lait (BIO) au caramel </p> | <p>Potage de légumes </p> <p>Mortadelle et cornichons</p> <p> Omelette </p> <p>Pâtes papillons (BIO) à la milanaise</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Pomme du Verger (HVE)</p> | <p>Croque Monsieur</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> |
| DIMANCHE 22 | <p>Potage crécy</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Rôti de porc sauce charcutière </p> <p>Purée de p. de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Baba au rhum </p> | <p>Potage crécy</p> <p>Radis sauce fromage blanc</p> <p>Paupiette de saumon sauce citron</p> <p>Riz et blettes</p> <p> Yaourt fraise </p> <p></p> | <p>Gratin de poisson aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Bouillie de froment au chocolat</p> |

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: chou chinois, carotte rapée, vinaigrette à l'orange
 Semoule fantaisie: semoule, 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'appro



Semaine n°26 - du 23 au 29 Juin 2025

NOM DU CLIENT

| | MENU A | MENU B | DINER |
|-------------|--|--|--|
| LUNDI 23 | <p>Potage de légumes </p> <p>Salade pastourelle </p> <p> Sauté de dinde sauce aux olives</p> <p>Carottes (BIO) persillées</p> <p> Yaourt fraise </p> <p>Gaufre</p> | <p>Potage de légumes </p> <p>Melon</p> <p>Rognons de bœuf sauce à l'ancienne</p> <p>Riz créole </p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p> Onctueux (BIO) au chocolat</p> | <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Pomme cuite à la cannelle</p> |
| MARDI 24 | <p>Potage crécy</p> <p>Tartare de courgette (BIO) vinaigrette au citron</p> <p>Colombo de porc </p> <p>Semoule </p> <p>Fondu président</p> <p> Purée pomme (HVE) pain d'épices</p> | <p>Potage crécy</p> <p>P. de terre sauce tartare</p> <p> Beignet de poisson</p> <p>Fondue de poireau</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pêche</p> | <p>Courgettes à la volaille</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc coco</p> |
| MERCREDI 25 | <p>Velouté de lentilles corail (HVE)</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Tortis bolognaise </p> <p>***</p> <p>Fraidou</p> <p>Liégeois au café</p> | <p>Velouté de lentilles corail (HVE)</p> <p>Betterave (BIO) ciboulette</p> <p>Cervelas Obernois sauce moutarde</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p> Semoule au lait </p> | <p>Omelette</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Nectarine</p> |
| JEUDI 26 | <p>Potage Dubarry </p> <p>Rillettes au saumon</p> <p>Poitrine de veau farcie sauce provençale</p> <p>Petits pois et carottes </p> <p>Crème anglaise</p> <p> Moelleux aux fraises</p> | <p>Potage Dubarry </p> <p>Tomate (BIO) vinaigrette au balsamique</p> <p>Merlu du Cap sauce crème curcuma </p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Melon</p> | <p>Pommes de terre à la sarladaise</p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille</p> |
| VENDREDI 27 | <p>Potage parmentier </p> <p>Concombre (BIO) vinaigrette</p> <p> Marmite de poisson</p> <p>P.de terre vapeur</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Potage parmentier </p> <p>Salade de lentilles (HVE)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts aux oignons</p> <p> Yaourt nature </p> <p>Abricot</p> | <p>Chou-fleur à la parisienne</p> <p>***</p> <p>Tapioca au lait au miel</p> |
| SAMEDI 28 | <p>Velouté de courgette</p> <p>Radis beurre</p> <p> Saucisse de Toulouse </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Flan nappé caramel</p> | <p>Velouté de courgette</p> <p>Taboulé </p> <p> Œufs brouillés aux herbes </p> <p>Pâtes papillons </p> <p>Emmental</p> <p> Purée pomme (HVE) fleur d'oranger</p> | <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Salade verte en chiffonnade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> |
| DIMANCHE 29 | <p>Potage de légumes</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Tête de veau</p> <p>Ecrasé de P.de terre</p> <p>Petit moulé nature</p> <p> Far aux abricots</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Pizza</p> <p>Poulet rôti au jus </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flan</p> | <p>Colin d'Alaska sauce citron</p> <p>Purée de p. de terre</p> <p>Pomme du Verger</p> |

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Pommes de terre à la Sarladaise: p. de terre, lardons, gesiers de volaille, oignon, ail, persil
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
 Salade coleslaw: carottes, 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'appro