



Semaine n°09- du 27 février au 5 Mars 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 27	Potage de céleri Betterave ciboulette Lasagne bolognaise *** Saint Paulin Poire (HVE)	Potage de céleri Lentilles à l'échalote Estouffade de bœuf Navets braisés Fondu président <b>Purée pomme (HVE) vanille</b>	Blanquette de poisson Carottes persillées Semoule au lait au caramel
MARDI 28	Potage de légumes P. de terre océane Escalope viennoise Chou-fleur béchamel Cotentin Crème pâtissière au café	Potage de légumes Macédoine de légumes Emincé de porc au curry Riz pilaf Coulommiers Pomme du verger (HVE)	Clafoutis au chèvre Endive braisée <b>Pruneaux rhum orange</b>
MERCREDI 1	Potage crécy Salade de blé citron coriandre Potée au jambonneau *** Yaourt nature Gâteau de Savoie	Potage crécy Haricots beurre vinaigrette Colin meunière citron Pâtes papillons Rondelé Kiwi	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Crème vanille
JEUDI 2	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette au cidre Poulet rôti au jus Petits pois cuisinés Gouda <b>Purée pomme poire (HVE)</b>	Potage de légumes Semoule fantaisie Omelette nature Fondue de poireau Yaourt nature Orange	Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
VENREDI 3	Potage Dubarry Saucissons sec cornichons Colin sauce bretonne Epinard béchamel Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme du verger (HVE)	Potage Dubarry Perles citron coriandre Chou farci et ses légumes *** Carré fromager Flan vanille	Blettes à la parisienne *** Fromage blanc au miel
SAMEDI 4	Velouté de potiron Chou rouge aux raisins Couscous au poulet *** Emmental Crème dessert vanille	Velouté de potiron Terrine de légumes sauce cocktail Andouillette Purée de p. de terre Yaourt nature <b>Purée de pomme (HVE) mangue</b>	Raviolis au bœuf *** Poire (HVE)
DIMANCHE 5	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Rôti de porc au thym Duo haricots verts et beurre (CE2) Brie <b>Far aux pruneaux</b>	Potage de légumes Betterave vinaigrette au cumin Paupiette de veau à la bordelaise Haricots coco cuisinés Fraidou <b>Riz au lait vanille</b>	Crêpes au champignons Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

P. de terre océane: p. de terre, poisson, crème échalote ciboulette  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indique sur le menu servi selon sa disponibilité d'après



Semaine n°09- du 27 février au 5 Mars 2023

**MENUS PAUVRE EN SEL**

MENU A PAUVRE EN SEL	
27 LUNDI	Betterave ciboulette Estouffade de bœuf Navets braisés Saint Paulin Poire
28 MARDI	P. de terre océane Emincé de porc au curry Chou-fleur béchamel Fromage blanc Crème pâtissière au café
1 MERCREDI	Salade de blé citron coriandre Merlu sauce citron Légumes potée Yaourt nature Gâteau de Savoie
2 JEUDI	Carotte râpée vinaigrette au cidre Poulet rôti au jus Petits pois cuisinés Gouda Purée pomme poire
3 VENDREDI	Perles citron coriandes Colin sauce bretonne Epinard béchamel Fromage frais nature Pomme du Verger
4 SAMEDI	Chou rouge aux raisins Couscous au poulet *** Yaourt nature Crème dessert vanille
5 DIMANCHE	Betterave vinaigrette au cumin Rôti de porc au thym Duo de haricots verts et beurre Yaourt nature Far aux pruneaux

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

P. de terre océane: p. de terre, poisson, crème échalote ciboulette  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs



**Semaine n°09- du 27 février au 5 Mars 2023**

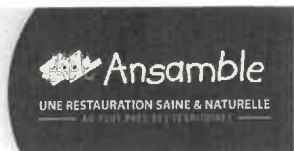
**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
<b>27</b>	Betterave ciboulette Lasagne bolognaise *** Saint Paulin Poire
<b>28</b>	P. de terre océane Escalope viennoise Riz et choux fleur Cotentin Crème pâtissière au café s/sucre
<b>1</b>	Salade de blé citron coriandre Potée au jambonneau *** Yaourt nature Kiwi
<b>2</b>	Carotte râpée vinaigrette au cidre Poulet rôti au jus Petits pois cuisinés Gouda Purée pomme poire
<b>3</b>	Saucissons sec cornichons Colin sauce bretonne P.de terre et épinard Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme du Verger
<b>4</b>	Chou rouge aux raisins Couscous au poulet *** Emmental Purée pomme mangue
<b>5</b>	Cervelas vinaigrette Rôti de porc au thym Duo de haricots verts et beurre Brie Far nature s/ sucre

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

P. de terre océane: p. de terre, poisson, crème échalote ciboulette

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs



Semaine n°10- du 6 au 12 Mars 2023

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 6	Potage de légumes Carottes rapées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise *** Edam <b>Purée de pomme 4 épices</b> (M)	Potage de légumes Salade exotique Sauté de porc à l'ancienne Carottes braisées Pavé demi-sel Flan chocolat	Cake au bleu et poire (M) Mitonnée d'hiver Yaourt aromatisé
MARDI 7	Velouté de potiron Betterave ciboulette Boudin noir Purée de p. de terre Mimolette Poire	Velouté de potiron Crêpe au fromage Colin pané Epinards à la crème Fromage frais au sel de Guérande Liégeois café	Omelette Haricots beurre Crème pâtissière vanille (M)
MERCREDI 8	Potage poireau p.de terre Chou blanc vinaigrette Jambalaya de poulet (riz bio) **** Fraidou <b>Tapioca au lait</b> (M)	Potage poireau p.de terre Mortadelle et cornichon Quiche lorraine Julienne de légumes au fenouil Yaourt nature Orange	Quenelles de brochet sauce crustacés Coquillettes Pomme entière cuite au four (M)
JEUDI 9	Potage de légumes Salade de coquillettes au basilic Palette de porc à la diable Carottes à la crème Coulommiers <b>Clafoutis aux raisins</b> (M)	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Bœuf bourguignon Riz créole Petit fromage frais ail et fines herbes Pomme du Verger	Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
VENREDI 10	Potage à l'oseille Salade bicolore Matelote de poisson Pomme vapeur Yaourt nature <b>Purée pomme (HVE) miel</b> (M)	Potage à l'oseille Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Cordon bleu Haricots verts Tome noire Flan nappé caramel	Poêlée campagnarde aux lardons *** Kiwi
SAMEDI 11	Potage de légumes Saucisson sec cornichons Jambon braisé sauce chasseur Chou-fleur et romanesco Carré fromager Mousse chocolat	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Omelette P. de terre rissolées Cotentin Pomme du Verger	Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue
DIMANCHE 12	Velouté aux champignons Macédoine de légumes mayonnaise Merlu sauce crème Fondue de poireau Rondelé <b>Moelleux crème de marrons</b> (M)	Velouté aux champignons Salade colorée Petis salé au lentilles *** Brie <b>Riz au lait vanille</b> (M)	Risotto de volaille *** Orange

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs  
 Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes  
 Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs  
 Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon

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°10- du 6 au 12 Mars 2023

**MENUS PAUVRE EN SEL**

MENU A PAUVRE EN SEL	
6 LUNDI	Carottes rapées vinaigrette Sauté de porc à l'ancienne Carottes braisée Edam Purée pomme 4 épices
7 MARDI	Betterave ciboulette Omelette Haricot beurre Fromage frais nature Poire
8 MERCREDI	Chou blanc vinaigrette Jambalaya de poulet ***** Yaourt nature Tapioca au lait
9 JEUDI	Salade de coquillettes au basilic Bœuf bourguignons riz Saint paulin Clafoutis aux raisins
10 VENDREDI	Salade bicolore Matelote de poisson Pomme vapeur Yaourt nature Purée pomme miel
11 SAMEDI	Haricots verts vinaigrette Jambon s/sel sauce chasseur Chou-fleur et romanesco Edam Mousse chocolat
12 DIMANCHE	Macédoine de légumes vinaigrette Merlu sauce crème Fondue de poireau Yaourt nature Moelleux crème de marrons

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon





**Semaine n°10- du 6 au 12 Mars 2023**

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

<b>MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse</b>	
<b>6 LUNDI</b>	Carottes rapées vinaigrette Lasagnes à la bolognaise *** Edam Purée pomme 4 épices
<b>7 MARDI</b>	Betterave ciboulette Boudin noir Purée de p. de terre Mimolette Poire
<b>8 MERCREDI</b>	Chou blanc vinaigrette Jambalaya de poulet **** Fraidou Tapioca au lait s/sucre
<b>9 JEUDI</b>	Salade de coquille au basilic Palette de porc à la diable Riz et carottes Coulommiers Clafoutis nature s/sucre
<b>10 VENDREDI</b>	Salade bicolore Matelote de poisson Pomme de terre et Haricots verts Yaourt nature Purée de pomme
<b>11 SAMEDI</b>	Saucisson sec cornichons Jambon braisé sauce chasseur Pomme de terre et choux fleurs Carré fromager Pomme du verger
<b>12 DIMANCHE</b>	Macédoine de légumes mayonnaise Merlu sauce crème Fondue de poireau Rondelé Moelleux nature s/sucre

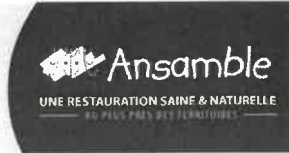
**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs

Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: carotte, radis blanc vinaigrette agrumes

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon



Semaine n°11- du 13 au 19 Mars 2023

Jeudi 16 : Le Mexique

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 13	Potage poireaux p.de terre Betterave vinaigrette Cordon bleu Petits pois Mimolette Crème caramel	Potage poireaux p.de terre Taboulé Emincé de poulet à l'estragon Purée de carotte Yaourt nature Kiwi	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Liégeois café
MARDI 14	Potage de légumes Cervelas Omelette Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes <b>Semoule au lait</b> (M)	Potage de légumes (E) Céleri sauce fromage blanc Colin sauce berycy Riz pilaf Coulommiers Flan vanille	Bœuf façon Baeckoffe *** Pomme du Verger
MERCREDI 15	Crème soubise Radis blanc rémoulade Tortis au poulet sauce champignons *** Fondu président <b>Purée de pomme agrume</b> (M)	Crème soubise Museau de porc vinaigrette Poitrine de veau farçie Poêlée de légumes Gouda Mousse au chocolat	Clafoutis au fenouil (M) Salade verte en chiffonnade Poire
JEUDI 16	Potage de légumes Chou-fleur sauce salsa Parmentier de bœuf et patate douce à la mexicaine *** Brie <b>Moelleux façon torta de cielo</b> (M)	Potage de légumes Perles à l'orientale Rôti de porc à l'ancienne Carottes braisées Yaourt nature Orange	Salsifis à la volaille *** Crème dessert vanille
VENDREDI 17	Velouté de champignons (E) Salade antillaise Beignets de poisson Haricot beurre au curcuma Edam Fromage blanc à la myrtille	Velouté de champignons Salade coleslaw (E) Poulet marchand de vin Purée de p. de terre à la muscade (E) Fraidou Mousse citron	Tarte aux poireaux Salade verte en chiffonnade Kiwi
SAMEDI 18	Potage de légumes (E) P de terre sauce tartare Chou-fleur à la parisienne *** Pavé demi-sel Orange	Potage de légumes (E) Macédoine de légumes mayonnaise Saumonette sauce armoricaine Polenta crémeuse Tomme noire Liégeois chocolat	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade <b>Purée de pomme</b> (M)
DIMANCHE 19	Potage de céleri (E) Salami cornichon Langue de bœuf sauce madère Carottes et navets Rondelé aux noix <b>Gâteau basque</b> (M)	Potage de céleri (E) Salade auvergnate Sauté de porc au vinaigre de cidre Pâtes papillons (E) Crème anglaise <b>Gateaux façon brownies</b> (M)	Crêpe aux fruits de mer Epinards à la crème Pomme du Verger

## LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Perles à l'orientale: perles, coriandre, cumin, sauce citron  
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise  
 Salade antillaise: riz, ananas, poivrons  
 Salade auvergnate: chou blanc emmental

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°11- du 13 au 19 Mars 2023

**MENUS PAUVRE EN SEL**

MENU A PAUVRE EN SEL	
13 LUNDI	Betterave vinaigrette Emince de poulet estragon Purée de carotte Yaourt nature Crème caramel
14 MARDI	Céleri sauce fromage blanc Omelette s/sel Poêlée de légumes Saint paulin Semoule au lait
15 MERCREDI	Radis blanc vinaigrette Tortis au poulet sauce champignons *** Fromage frais nature Purée pomme agrume
16 JEUDI	Chou-fleur sauce salsa Parmentier de bœuf et patate douce à la mexicaine *** Yaourt nature Moelleux façon torta de cielo
17 VENDREDI	Salade antillaise Poulet marchande de vin Purée de PDT muscade Edam Fromage blanc à la myrtille
18 SAMEDI	P. de terre vinaigrette Chou-fleur à la parisienne *** Yaourt nature Orange
19 DIMANCHE	Chou blanc vinaigrette Langue de bœuf sauce mère Carottes et navets Crème anglaise Gâteau basque

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Perles à l'orientale: perles, coriandre, cumin, sauce citron

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

Salade auvergnate: chou blanc emmental





**Semaine n°11- du 13 au 19 Mars 2023**

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

**MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

<b>13 LUNDI</b>	Betterave vinaigrette Cordon Bleu Petits pois Mimolette Kiwi
<b>14 MARDI</b>	Cervelas Omelette Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Semoule au lait s/ sucre
<b>15 MERCREDI</b>	Radis blanc vinaigrette Tortis au poulet sauce champignons *** Fondu président Purée pomme agrume
<b>16 JEUDI</b>	Chou-fleur sauce salsa Parmentier de bœuf et patate douce à la mexicaine *** Brie Moelleux façon torta de cielo s/sucre
<b>17 VENDREDI</b>	Salade antillaise Beignet de poisson Haricots beurre au curcuma Edam Fromage blanc à la myrtille s/sucre
<b>18 SAMEDI</b>	P. de terre sauce tartare Chou-fleur à la parisienne *** Pavé demi-sel Orange
<b>19 DIMANCHE</b>	Salami cornichon Langue de bœuf sauce madère Carottes et navets Rondelé aux noix Pomme du verger

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Perles à l'orientale: perles, coriandre, cumin, sauce citron

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

Salade auvergnate: chou blanc emmental



Semaine n°12- du 20 au 26 Mars 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 20	Potage crécy Salade coleslaw Blanquette de poulet Riz créole Fraidou Mousse au chocolat	Potage crécy Salade charcutière Calamars à la romaine Chou-fleur et romanesco Saint Paulin Kiwi	Jambon blanc Endive béchamel  Purée pomme cannelle
MARDI 21	Potage de légumes Semoule fantaisie Boulettes de bœuf sauce liégeoise Carottes (CE2) Braisées Yaourt nature Poire (HVE)	Potage de légumes Betterave à l'échalote Omelette Coquillettes Vache qui rit Flan nappé caramel	Brandade de poisson ***  Crème Vanille
MERCREDI 22	Potage à l'oseille Céleri rémoulade Quenelles de veau sauce crème Haricots verts (CE2) persillés Cotentin Tarte grillée aux pommes	Potage à l'oseille Salade du Léon Escalope de porc au curry Lentilles (HVE) Camembert Orange	Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade  Crème au citron
JEUDI 23	Velouté de potiron Duo de choux râpés P. de terre à la savoyarde *** Gouda Purée pomme (hve) fruits des montagnes	Velouté de potiron Coquillettes au basilic Sauté de bœuf printanier Navets braisés Fondu président Flan chocolat	Œufs brouillés Petits pois cuisinés  Poire
VENDREDI 24	Potage de légumes Saucisson à l'ail Filet de colin sauce normande Mitonnée de légumes Rondelé ail et fines herbes Crème pâtissière au café	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Rognons de bœuf sauce bordelaise Riz pilaf Bleu Mousse au citron	Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade  Pomme entière cuite au four
SAMEDI 25	Potage paysanne Macédoine de légumes Poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes penne rigate Coulommiers Liégeois vanille	Potage paysanne Salade arlequin Tarte au fromage Epinards à la crème Yaourt nature Kiwi	Chou vert braisé au bœuf ***  Tapioca au lait au chocolat
DIMANCHE 26	Potage de légumes Betterave à l'orange et ciboulette Palette de porc aux oignons Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Moelleux façon pain d'épices	Potage de légumes Perles citron coriandre Blettes à la volaille *** Mimolette Semoule au lait	Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireau  Crème dessert caramel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade charcutière: p. de terre, oignon, jambon  
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise  
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs/ Salade du Léon: chou-fleur, maïs  
Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs  
Purée p. fruits des montagnes: pomme, myrtille, airelles

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°12- du 20 au 26 Mars 2023

**MENUS PAUVRE EN SEL**

MENU A PAUVRE EN SEL	
<b>LUNDI 20</b>	Salade coleslaw Blanquette de poulet Riz créole Saint Paulin Mousse au chocolat
<b>MARDI 21</b>	Semoule fantaisie Omelette s/sel Carottes braisées Yaourt nature Poire
<b>MERCREDI 22</b>	Céleri sauce fromage blanc Escalope de porc au curry Haricots verts persillés Edam Tarte grillée aux pommes
<b>JEUDI 23</b>	Duo de choux râpés Sauté de bœuf printanier Navets braisés Gouda Purée pomme fruits des montagnes
<b>VENDREDI 24</b>	Carotte râpée vinaigrette Filet de colin sauce normande Mitonnée de légumes Fromage blanc Crème pâtissière au café
<b>SAMEDI 25</b>	Macédoine de légumes Poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes penne rigate Yaourt nature Liégeois vanille
<b>DIMANCHE 26</b>	Betterave à l'orange et ciboulette Rôti de porc aux oignons Purée de potiron Saint paulin Moelleux façon pain d'épices

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade charcutière: p. de terre, oignon, jambon

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs/ Salade du Léon: chou-fleur, maïs

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

Purée p. fruits des montagnes: pomme, myrtille, airelles



**Semaine n°12- du 20 au 26 Mars 2023**

**MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse**

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 20	Salade coleslaw Blanquette de poulet Riz et choux fleurs Fraidou Kiwi
MARDI 21	Semoule fantaisie Boulettes de bœuf sauce liégeoise Pâtes et carottes Yaourt nature Poire
MERCREDI 22	Céleri rémoulade Quenelles de veau sauce crème Haricots verts persillés Cotentin Orange
JEUDI 23	Duo de choux râpés P. de terre à la savoyarde *** Gouda Purée pomme fruits des montagnes
VENDREDI 24	Saucisson à l'ail Filet de colin sauce normande Riz et légumes Rondelé ail et fines herbes Crème pâtissière café s/sucre
SAMEDI 25	Macédoine de légumes Poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes et épinard Coulommiers Kiwi
DIMANCHE 26	Betterave à l'orange et ciboulette Palette de porc aux oignons Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux épices s/sucre

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade charcutière: p. de terre, oignon, jambon

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs/ Salade du Léon: chou-fleur, maïs

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

Purée p. fruits des montagnes: pomme, myrtille, airelles