



Semaine n°14- du 5 au 11 Avril 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C
5 LUNDI	Pâques Potage de poireaux Pâte en croute cornichon Sauté de canard aux figues Purée de pomme de terre Petit fromage frais ail et fines herbes Crème pâtissière aux framboises	Potage de poireaux Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf Blette au beurre Bûchette mi chèvre Flan chocolat	Jambon blanc Céleri béchamel Poire
6 MARDI	Potage crécy Salade arlequin Filet de colin sauce citron Julienne de légumes Yaourt aromatisé Kiwi	Potage crécy Chou blanc à la japonnaise Petit salé aux lentilles (PC) *** Edam Purée pomme cannelle M	Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Crème café
7 MERCREDI	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette Hachis Parmentier (PC) *** Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Semoule fantaisie Omelette au fromage Epinards à la crème Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Coquille de poisson Chou romanesco et champignons Semoule au lait
8 JEUDI	Velouté d'asperge Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde au paprika Carottes braisées Yaourt nature Gaufre au chocolat	Velouté d'asperge Betteraves à l'ail Poitrine de veau farçie sauce au poivre vert Pâtes penne rigate Camembert Crème dessert vanille	Clafoutis au fenouil Salade verte en chiffonnade Orange
9 VENDREDI	Potage de légumes Paté de foie cornichon Palette de porc à la diable Haricots verts aux oignons Fondu président Purée pomme rhubarb M	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc Colin pané citron Riz créole Tomme blanche Mousse au chocolat au lait	Gougère au fromage Endive braisée Poire
10 SAMEDI	Potage à l'oseille P. de terre échalote Escalope viennoise Petits pois fermière Gouda Fromage blanc au miel	Potage à l'oseille Carottes râpées vinaigrette Sauté d'agneau aux herbes Polenta crémeuse Cotentin Mousse citron	Pizza Reine Salade verte en chiffonnade Flan vanille
11 DIMANCHI	Potage de légumes Salade de perles citron coriandre Dos de colin sauce ciboulette Fondue de poireaux Carré fromager Moelleux à la cannelle M	Potage de légumes Concombre vinaigrette Jambonneau et moutarde P. de terre rissolées Fraidou Riz au lait M	Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) *** Pomme du Verger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
 Chou blanc à la japonnaise: chou blanc sauce soja

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine français

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°14- du 5 au 11 Avril 2021

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 5	Macédoine vinaigrette Sauté de canard aux figues Purée de pomme de terre Fromage frais nature Crème pâtissière aux framboises
MARDI 6	Salade arlequin Filet de colin sauce citron Julienne de légumes Yaourt aromatisé Kiwi
MERCREDI 7	Semoule fantaisie Hachis Parmentier (PC) *** Edam s/sel Pomme du Verger
JEUDI 8	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde au paprika Carottes braisées Yaourt nature Gaufre au chocolat
VENDREDI 9	Céleri sauce fromage blanc Rôti de porc au jus Haricots verts aux oignons Saint paulin s/sel Purée pomme rhubarbe
SAMEDI 10	P. de terre échalote Sauté d'agneau aux herbes Petits pois fermière Gouda s/sel Fromage blanc au miel
DIMANCHE 11	Salade de perles citron coriandre Dos de colin sauce ciboulette Fondue de poireaux Yaourt nature Moelleux à la cannelle

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Chou blanc à la japonnaise: chou blanc sauce soja



Semaine n°14- du 5 au 11 Avril 2021

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 5	Pâte en croute cornichon Sauté de canard aux figues Purée de pomme de terre Petit fromage frais ail et fines herbes Crème pâtissière aux framboises s/ sucre
MARDI 6	Salade arlequin Filet de colin sauce citron Lentilles et carottes Yaourt nature Kiwi
MERCREDI 7	Semoule fantaisie Hachis Parmentier (PC) *** Emmental Pomme du Verger
JEUDI 8	Chou rouge vinaigrette Emincé de dinde au paprika Pâtes et Carottes Yaourt nature Bouillie de froment au café s/ sucre
VENDREDI 9	Céleri sauce fromage blanc Palette de porc à la diable Riz et Haricots verts Fondu président Purée pomme rhubarbe
SAMEDI 10	P. de terre échalote Escalope viennoise Petits pois fermière Gouda Fromage blanc nature
DIMANCHE 11	Salade de perles citron coriandre Dos de colin sauce ciboulette Pdt fondu poireaux Carré fromager Riz au lait S/sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette
- Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
- Chou blanc à la japonnaise: chou blanc sauce soja



Semaine n°15- du 12 au 18 Avril 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 12	Potage de lentilles corail Carottes râpées à la coriandre Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Mimolette Mousse au chocolat au lait	Potage de lentilles corail Crêpe au fromage Bœuf bourguignon Navets braisés Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme vanille	Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Yaourt nature
MARDI 13	Potage de légumes Salami cornichons Sauté de dinde au miel Poêlée de légumes Pavé 1/2 sel Bouillie de froment au café	Potage de légumes Betteraves ciboulette Riz cantonnais (PC) *** Tomme noire Kiwi	Cake aux trois fromages Salade verte en chiffonnade Pruneaux au sirop
MERCREDI 14	Velouté de poireaux Salade arlequin Steak haché sauce tomate Spaetzle Yaourt nature Purée de pommes	Velouté de poireaux Concombre vinaigrette Beignet de poisson au citron Duo haricots verts et beurre Camembert Orange	Chou-fleur à parisienne (PC) *** Crème dessert vanille
JEUDI 15	Potage de légumes Pâté de campagne cornichon Poulet rôti Carottes aux oignons Cotentin Marbré chocolat vanille	Potage de légumes Celeri remoulade Escalope de porc à la moutarde à l'ancienne Haricots blancs cuisinés Yaourt nature Poire	Omelette nature Pommes boulangères Liégeois café
VENDREDI 16	Potage crécy Saucisson ail et beurre Quenelles de brochet sauce crustacés Riz créole Gouda Pomme du Verger	Potage crécy Taboulé Sauté de veau au jus Purée de petits pois Fondu président Flan chocolat	Tarte aux légumes Epinards béchamel Purée pomme fruits rouges
SAMEDI 17	Potage de céleri P. de terre tomate, ciboulette Jambon sauce madère Jardinière de légumes Fromage frais au sel de Guérande Crème Vanille	Potage de céleri Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de dinde au curry Polenta crémeuse Emmental Mousse café	Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes persillées Kiwi
DIMANCHI 18	Potage de légumes Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Coulommiers Clafoutis aux poires	Potage de légumes Salade de lentilles échalotes Saumonette sauce citron Julienne de légumes Yaourt nature Tartelette aux fruits	Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la noix de coco

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons



Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°15- du 12 au 18 Avril 2021

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
12 LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Bœuf bourguignon Purée de p. de terre Fromage frais nature Mousse au chocolat au lait
13 MARDI	Betteraves ciboulette Sauté de dinde au miel Poêlée de légumes Saint paulin s/sel Bouillie de froment au café
14 MERCREDI	Salade arlequin Steak haché sauce tomate Spaetzle Yaourt nature Purée de pommes
15 JEUDI	Céleri sauce fromage blanc Poulet rôti Carottes aux oignons Edam s/sel Marbré chocolat vanille
16 VENDREDI	Haricots verts vinaigrette Quenelles de brochet sauce crustacés Riz créole Gouda s/sel Pomme du Verger
17 SAMEDI	P. de terre tomate, ciboulette Saute de dinde au curry Jardinière de légumes Fromage frais nature Creme vanille
18 DIMANCHE	Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Coquillettes Yaourt nature Clafoutis aux poires

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons



Semaine n°15- du 12 au 18 Avril 2021

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
12 LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Saucisse de Toulouse Purée de Pdt et navet Mimolette Purée pomme vanille
13 MARDI	Salami cornichons Sauté de dinde au jus Riz et légumes Pavé 1/2 sel Bouillie de froment au café s/sucre
14 MERCREDI	Salade arlequin Steak haché sauce tomate Spaetzle Yaourt nature Purée de pommes
15 JEUDI	Pâté de campagne cornichon Poulet rôti Haricot blanc et carottes Cotentin Marbré s/ sucre
16 VENDREDI	Saucisson ail et beurre Quenelles de brochet sauce crustacés Riz et petit pois Gouda Pomme du Verger
17 SAMEDI	P. de terre tomate, ciboulette Jambon sauce madère Jardinière de légumes Fromage frais au sel de Guérande Kiwi
18 DIMANCHE	Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Pâtes et julienne Coulommiers Clafoutis aux poires s/ sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons



Semaine n°16- du 19 au 25 Avril 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 19	Velouté d'asperges Salade de perles vinaigrette citron coriandre Cuisse de poule sauce crème Riz créole Yaourt nature Purée pomme frais	Velouté d'asperges Céleri rémoulade Filet de lieu sauce citron Poireaux béchamel Saint Paulin Kiwi	Pizza au fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille
MARDI 20	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Potée de jambonneau au chou (PC) *** Gouda Crème vanille	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Bœuf aux oignons Coquillettes Cotentin Mousse au chocolat	Crêpe aux fruits de mer Fenouil braisé Poire
MERCREDI 21	Potage courgette céleri Salade coleslaw Omelette Petits pois fermière Fondu président Tarte au flan	Potage courgette céleri Betteraves vinaigrette Andouillette sauce moutarde Purée de p. de terre Yaourt nature Pomme du Verger	Risotto de volaille (PC) *** Fromage blanc au coulis de mangue
JEUDI 22	Potage poireaux p. de terre Macédoine de légumes mayonnaise Champignons *** Camembert Flan nappé caramel	Potage poireaux p. de terre Semoule fantaisie Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre Fraidou Orange	Poêlée de légumes aux lardons (PC) *** Purée pomme 4 épice
VENDREDI 23	Potage aux brocolis Paté de foie cornichons Colin meunière citron Carottes et navets persillés Yaourt nature Pomme du Verger	Potage aux brocolis Chou-fleur à la grecque Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse citron	Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel
SAMEDI 24	Potage de légumes P. de terre vinaigrette à l'ancienne Sauté de dinde sauce grand-mère Purée d'haricots verts Fromage frais au sel de Guérande Tapioca au lait à la canne	Potage de légumes Salade bicolore Boulettes d'agneau sauce tomate Riz pilaf Tomme blanche Liégeois café	P. de terre farcie Trio de légumes Pomme du Verger
DIMANCHI 25	Potage de céleri Betteraves et mâche Cuisse de pintade aux raisin Pâtes penne rigate Brie Far breton aux pruneaux	Potage de céleri Galantine de volaille cornichons Courgettes au bœuf (PC) *** Petit fromage frais aux noix Moelleux cassis	Gratin de poisson aux épinards (PC) *** Flan chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
 Salade bicolore: carotte, radis



Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°16- du 19 au 25 Avril 2021

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
19 LUNDI	Salade de perles vinaigrette citron coriande Cuisse de poule sauce crème Riz créole Yaourt nature Purée pomme fraise
20 MARDI	Haricots verts vinaigrette Bœuf aux oignons Coquillettes Gouda s/sel crème vanille
21 MERCREDI	Salade coleslaw Omelette s/ sel Petits pois fermière Yaourt nature Tarte au flan
22 JEUDI	Macédoine de légumes vinaigrette Poulet Vallée d'Auge Haricots beurre Gouda s/sel Flan nappé caramel
23 VENDREDI	Chou-fleur à la grecque Filet colin sauce citron Carottes et navets persillés Sait paulin s/sel Pomme du Verger
24 SAMEDI	P.de terre vinaigrette à l'ancienne Sauté de dinde sauce grand-mère Purée d'haricots verts Fromage frais nature Tapioca au lait à la cannelle
25 DIMANCHE	Betteraves et mâche Cuisse de pintade aux raisin Pâtes penne rigate Edam s/sel Far breton aux pruneaux

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Salade bicolore: carotte, radis





Semaine n°16- du 19 au 25 Avril 2021

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
19 LUNDI	Salade de perles vinaigrette citron coriande Cuisse de poule sauce crème Riz et Poireaux Yaourt nature Purée pomme fraise
20 MARDI	Haricots verts vinaigrette Potée de jambonneau au chou (PC) *** Gouda Poire
21 MERCREDI	Salade coleslaw Omelette Purée et petit pois Fondu président Pomme du Verger
22 JEUDI	Macédoine de légumes mayonnaise Tortellini de bœuf sauce crème champignons *** Camembert Orange
23 VENDREDI	Paté de foie cornichons Colin meunière citron Carottes et navets persillés Yaourt nature Pomme du Verger
24 SAMEDI	P.de terre vinaigrette à l'ancienne Sauté de dinde sauce grand-mère Purée d'haricots verts Fromage frais au sel de Guérande Tapioca au lait à la cannelle s/ sucre
25 DIMANCHE	Betteraves et mâche Cuisse de pintade au jus Pâtes et courgettes Brie Far s/ sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Salade bicolore: carotte, radis



Semaine n°17- du 26 Avril au 2 Mai 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 26	Potage crécy Pâtes au basilic Couscous de poulet (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Crème café	Potage crécy Choux-rouge vinaigrette Omelette nature Pêlé mêlé provençal Emmental Pomme	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt nature
MARDI 27	Potage de légumes Saucissons ail et cornichons Boulettes de bœuf sauce liégeoise Haricots beurre persillés Yaourt nature Crêpe au sucre	Potage de légumes Concombre vinaigrette Filet de colin sauce crème de petits pois Riz créole Mimolette Flan nappé caramel	Tortis au poulet sauce champignons (PC) *** Poire
MERCREDI 28	Velouté d'asperges Carottes râpées ciboulette Palette de porc sauce diable Haricots coco cuisinés Coulommiers Purée pomme vanille	Velouté d'asperges P. de terre à l'aneth Quenelles de veau sauce normande Poêlée de légumes Pavé 1/2 sel Liégeois chocolat	Œufs brouillés aux herbes Fondue de poireaux Kiwi
JEUDI 29	Potage Dubarry Cervelas vinaigrette Blanquette de volaille Jardinière de légumes Fraidou Bouillie de froment au café	Potage Dubarry Betteraves vinaigrette Rognons de porc sauce madère Pdt vapeur Bleu Banane	Cake au chorizo Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel
VENDREDI 30	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Parmentier de poisson (PC) *** Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Crêpe au fromage Poulet sauce estragon Petits pois au jus Gouda Crème vanille	Blettes à la parisienne (PC) *** Fromage blanc à la myrtille
SAMEDI 1	Potage de légumes Salade fraîcheur Poitrine de veau farçie à la provençale Courgettes en dés persillées Edam Kiwi	Potage de légumes Chou blanc sauce fromage blanc curry Sauté de boeuf aux oignons Pâtes papillons Fondu président Mousse au chocolat	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Pomme au four
DIMANCHI 2	Potage de l'oseille Céleri aux lardons et chèvre Cuisse de canette aux griottes Polenta crémeuse Rondelé au poivre Moelleux chocolat blanc framboise	Potage de l'oseille Taboulé Cassolette de poisson aux petits légumes (PC) *** Yaourt nature Œuf au lait	Saucisse de Strasbourg Purée de carottes à la muscade Flan vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fraîcheur: riz, radis, tomate, maïs



Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°17- du 26 Avril au 2 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
26 LUNDI	Pâtes au basilic Couscous de poulet (PC) *** Fromage frais nature Crème café
27 MARDI	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf sauce liégeoise Haricots beurre persillés Yaourt nature Crêpe au sucre
28 MERCREDI	Carottes râpées ciboulette Rôti de porc au jus Haricots coco cuisinés Fromage blanc nature Purée pomme vanille
29 JEUDI	Betteraves vinaigrette Blanquette de volaille Jardinière de légumes Saint pauli s/sel Bouillie de froment au café
30 VENDREDI	Macédoine de légumes vinaigrette Parmentier de poisson (PC) *** Yaourt nature Pomme du Verger
31 SAMEDI	Salade fraîcheur Sauté de bœuf aux oignons Courgettes en dés persillées Edam Kiwi
32 DIMANCHE	Céleri sauce fromage blanc Cuisse de canette aux griottes Polenta crémeuse Yaourt nature Moelleux chocolat blanc framboise

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fraîcheur: riz, radis, tomate, maïs



Semaine n°17- du 26 Avril au 2 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
26 LUNDI	Pâtes au basilic Couscous de poulet (PC) *** Fromage frais au sel de Guérande Pomme
27 MARDI	Saucissons ail et cornichons Boulettes de bœuf sauce liégeoise Riz et haricots beurre Yaourt nature Poire
28 MERCREDI	Carottes râpées ciboulette Palette de porc sauce diable Haricot blanc et légumes Coulommiers Purée pomme vanille
29 JEUDI	Cervelas vinaigrette Blanquette de volaille PDT et légumes Fraidou Bouillie de froment au café s/ sucre
30 VENDREDI	Macédoine de légumes mayonnaise Parmentier de poisson (PC) *** Yaourt nature Pomme du Verger
31 SAMEDI	Salade fraîcheur Poitrine de veau farçie à la provençale Pâtes et courgettes Edam Kiwi
32 DIMANCHE	Céleri aux lardons et chèvre Cuisse de canette au jus Polenta et carottes Rondelé au poivre Moelleux cacao

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fraîcheur: riz, radis, tomate, maïs



Semaine n°18 - du 3 au 9 Mai 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 3	Potage de poireau p.de terre Salade colorée Lasagnes bolognaise (PC) *** Yaourt nature Purée pomme menth	Potage de poireau p.de terre Salade antillaise Emincé de dinde tandoori Haricots verts Petit fromage frais nature Flan vanille	Omelette nature Pêlé mèle provençal Crème dessert caramel
MARDI 4	Potage crécy Macédoine de légumes Boudin noir Purée de p. de terre Tomme blanche Poire	Potage crécy Taboulé Filet de lieu sauce oseille Navets persillés Fondu président Liégeois café	Poêlée de légumes à la volaille (PC) *** Crème pâtissière au rhum
MERCREDI 5	Potage de courgettes Chou-fleur à la grecque Rôti de porc au romarin Carottes braisées Cotentin Semoule au lai	Potage de courgettes Concombre vinaigrette Chili con carne (PC) *** Brie Mousse au chocolat	Crêpe de fruits de mer Epinards béchamel Pomme du Verger
JEUDI 6	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Poulet rôti Ratatouille Petit fromage frais ail et fines herbes Clafoutis à la rhubarb	Potage de légumes Betteraves ciboulette Sauté d'agneau a l'orientale Frites Saint Paulin Poire	Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt nature
VENDREDI 7	Potage dubarry Salade arlequin Colin pané citron Poelée de légumes Carré fromager Crème vanille	Potage dubarry Carottes râpées vinaigrette Escalope de porc au jus Lentilles cuisinées Yaourt nature Purée de pomme	Risotto de volaille (PC) *** Liégeois chocolat
SAMEDI 8	Potage de légumes Pâté en Croute et cornichons Rôti de veau marengo Carottes et champignons Gouda Panna cotta à la vanill	Potage de légumes Céleri rémoulade Sauté de dinde aux olives Semoule Fraidou Flan nappé caramel	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Kiwi
DIMANCHI 9	Velouté de lentilles corail Tomate au basilic Parmentier de canard (PC) *** Petit fromage frais aux noix Tarte fla	Velouté de lentilles corail Saucisson à l'ail et beurre Paupiette saumon sce crustacé Haricots beurre Yaourt nature Riz au lait	Gratin de poisson aux petits légumes (PC) *** Mousse au citron

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivrons, ananas
 Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons
 Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons
 Salade colorée: carotte, chou rouge, oignons, radis



Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°18 - du 3 au 9 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 3	Salade colorée Emincé de dinde tandoori Haricots verts Yaourt nature Purée pomme menthe
MARDI 4	Macédoine de légumes Filet de lieu sauce oseille Purée de p. de terre Fromage blanc nature Poire
MERCREDI 5	Chou-fleur à la grecque Rôti de porc au romarin Carottes braisées Saint paulin s/sel Semoule au lait
JEUDI 6	Betteraves ciboulette Poulet rôti Ratatouille Fromage frais nature Clafoutis à la rhubarbe
VENDREDI 7	Salade arlequin Filet de colin sauce citron Poelée de légumes Yaourt nature Crème vanille
SAMEDI 8	Céleri vinaigrette Rôti de veau marengo Carottes et champignons Gouda Panna cotta à la vanille
DIMANCHE 9	Tomate au basilic Parmentier de canard (PC) *** Yaourt nature Tarte flan

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade antillaise: riz, poivrons, ananas
- Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons
- Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons
- Salade colorée: carotte, chou rouge, oignons, radis



Semaine n°18 - du 3 au 9 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

3		
LUNDI	Salade colorée Lasagnes bolognaise (PC) *** Yaourt nature Purée pomme menthe	
4		
MARDI	Macédoine de légumes Boudin noir Purée de p. de terre Tomme blanche Poire	
5		
MERCREDI	Chou-fleur à la grecque Rôti de porc au romarin Riz et Carottes Cotentin Semoule au lait s/ sucre	
6		
JEUDI	Cervelas vinaigrette Poulet rôti Frites et ratatouille Petit fromage frais ail et fines herbes Clafoutis à la rhubarbe s/ sucre	
7		
 VENDREDI	Salade arlequin Colin pané citron Poelée de légumes Carré fromager Purée de Pomme	
8		
SAMEDI	Pâté en Croute et cornichons Rôti de veau marengo Carottes et champignons Gouda Panna cotta à la vanille s/ s ucre	
9		
DIMANCHE	Tomate au basilic Parmentier de canard (PC) *** Petit fromage frais aux noix Riz au lait	

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivrons, ananas

Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Salade colorée: carotte, chou rouge, oignons, radis



Semaine n°19- du 10 au 16 Mai 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 10	Potage de poireaux Salade bicolore Poulet sauce pomme cidre Pâtes papillons Fraidou Crème café	Potage de poireaux Semoule fantaisie Blettes au bœuf (PC) *** Bûchette mi chèvre Poire	Jambon blanc Courgettes béchamel Crème dessert vanille
MARDI 11	Potage de crécy Salade de riz, tomate, concombre vinaigrette Quenelles de brochets sauce crustacés Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi	Potage de crécy Céleri sauce fromage blanc curry Petit salé aux lentilles (PC) *** Edam Purée pomme spéculoos M	Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
MERCREDI 12	Potage de légumes Radis beurre Boulettes de bœuf à la provençale Purée de p. de terre Emmental Pomme du Verger	Potage de légumes Salade Arlequin Omelette nature Epinards à la crème Pavé 1/2 sel Liégeois café	Coquille de poisson Riz pilaf Bouillie de froment à la fleur d'oranger M
JEUDI 13	Potage de légumes Tomate vinaigrette à l'estragon Cuisse de canette aux pêches Chou romanesco Crème anglaise Fondant chocolat pomme <i>Ascension</i>	Potage de légumes Macédoine de légumes Coquillettes à la parisienne (PC) *** Camembert Fraises	Pomme de terre farçie Navets persillés Yaourt aromatisé
VENDREDI 14	Velouté asperge Pâté de tête vinaigrette Palette de porc à la diable Haricots verts aux oignons Fondu président Purée pomme fraise M	Velouté asperge Concombre fromage blanc ciboulette Filet de lieu sauce citron Riz créole Tomme blanche Flan vanille	Quiche aux légumes Salade verte en chiffonnade Liégeois chocolat
SAMEDI 15	Potage à l'oseille P. de terre échalote Escalope viennoise Petits pois fermière Gouda Fromage blanc à la framboise	Potage à l'oseille Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf aux herbes Polenta crémeuse Cotentin Mousse au chocolat	Pizza Reine Poêlée de légumes Poire
DIMANCHI 16	Potage de légumes Salade de perles citron coriandre Dos de colin sauce à l'aneth Fondue de poireaux Coulommiers Moelleux à la cannelle M	Potage de légumes Tomate vinaigrette Tête de veau sauce ravigote Pomme vapeur Vache qui rit Tartelette aux fruit M	Raviolis de bœuf sauce tomate (PC) *** Pomme du Verger

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs



Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°19- du 10 au 16 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
10 LUNDI	Salade bicolore Poulet sauce pomme cidre Pâtes papillons Fromage frais nature Crème café
11 MARDI	Salade de riz, tomate, concombre vinaigrette Quenelles de brochets sauce crustacés Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
12 MERCREDI	Radis beurre Boulettes de bœuf à la provençale Purée de p. de terre Saint paulin s/sel Pomme du Verger
13 JEUDI	Tomate vinaigrette à l'estragon Cuisse de canette aux pêces Chou romanesco Fromage blanc Fraises
14 VENDREDI	Concombre fromage blanc ciboulette Escalope de porc au jus Haricots verts aux oignons Yaourt nature Purée pomme fraise
15 SAMEDI	P. de terre échalote Sauté de bœuf aux herbes Petits pois fermière Gouda s/sel Fromage blanc à la framboise
DIMANCHE 16	Salade de perles citron coriandre Dos de colin sauce à l'aneth Fondue de poireaux Yaourt nature Moelleux à la cannelle

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs



Semaine n°19- du 10 au 16 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI	10 Salade bicolore Poulet sauce pomme cidre Pâtes et courgette Fraidou Poire
MARDI	11 Salade de riz tomate concombre Quenelles de brochets sauce crustacés Julienne de légumes Yaourt nature Kiwi
MERCREDI	12 Radis beurre Boulettes de bœuf à la provençale Purée de p. de terre Emmental Pomme du Verger
JEUDI	13 Tomate vinaigrette à l'estragon Cuisse de canette au jus Pâtes et chou romanesco Fromage blanc Fraises
 VENDREDI	14 Pâté de tête vinaigrette Palette de porc à la diable Riz et haricots verts Fondu président Purée pomme fraise
SAMEDI	15 P. de terre échalote Escalope viennoise Petits pois fermière Gouda Fromage blanc nature
DIMANCHE	16 Salade de perles citron coriandre Dos de colin sauce à l'aneth PDT et poireaux Coulommiers Moelleux à la cannelle s/ sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carottes et radis râpés vinaigrette

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs



Semaine n°20- du 17 au 23 Mai 2021

Jeudi: Escapade au Portugal



VOYAGE DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 17	Potage de lentilles corail Carottes râpées à la coriandre Cassoulet (PC) *** Edam Mousse au chocolat au lait	Potage de lentilles corail Pizza au fromage Bœuf bourguignon Navets braisés Yaourt nature Purée pomme vanille ^M	Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Yaourt aromatisé
MARDI 18	Potage de légumes Betteraves ciboulette Sauté de dinde sauce angevine Céleri braisé à la tomate Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment au ca ^M	Potage de légumes Saucisson sec et beurre Riz cantonnais (PC) *** Mimolette Kiwi	Cake courgettes curry Salade verte en chiffonnade Pruneaux au sirop
MERCREDI 19	Velouté de poireaux Concombre vinaigrette Tortis bolognaise (PC) *** Brie Purée pomme romari ^M	Velouté de poireaux Taboulé Echine de porc au jus Epinards béchamel Fondu président Flan nappé caramel	Chou-fleur à la volaille et curcuma (PC) *** Liégeois chocolat
JEUDI 20	Potage de légumes Tomate aux olives vinaigrette Brandade de poisson (PC) *** Cotentin Tarte de Nata 	Potage de légumes Pâté de campagne cornichons Paupiette de veau au jus Ratatouille Yaourt nature Panna cotta ^M	Œufs brouillés aux fines herbes Duo de haricots verts et beurre Crème pâtissière aux framboises
VENDREDI 21	Potage de crécy Saucisson à l'ail Poulet rôti Carottes au cumin Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de crécy Courgettes râpées vinaigrette à l'origan Beignets de poisson citron Riz à la tomate Carré fromager Crème dessert chocolat	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Mousse café
SAMEDI 22	Potage de courgettes céleri Salade esaü Jambon sauce madère Jardinière de légumes Emmental Crème vanille	Potage de courgettes céleri Macédoine de légumes mayonnaise Emincé de dinde sauce crème origan Tortis Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cerise noire ^M	Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireaux Orange
DIMANCHI 23	Potage de légumes Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Purée pommes de terre Bûchette mi-chèvre Clafoutis aux poire ^M	Potage de légumes P. de terre, tomate ciboulette Saumonette sauce citron Julienne de légumes Yaourt nature Eclair au chocolat ^M	Poêlée de légumes aux lardons (PC) *** Fromage blanc à la noix de coco

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade esaü: lentilles, tomate, œuf dur
 Tarte de Natas: Tarte au flan à la cannelle



Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité

PC : Plat complet / F : Plat froid



Semaine n°20- du 17 au 23 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 17	Carottes râpées à la coriandre Bœuf bourguignon Navets braisés Yaourt nature Mousse au chocolat au lait
MARDI 18	Betteraves ciboulette Sauté de dinde sauce angevine Céleri braisé à la tomate Edam s/sel Bouillie de froment au café
MERCREDI 19	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise (PC) *** Fromage blanc nature Purée pomme romarin
JEUDI 20	Tomate vinaigrette Brandade de poisson (PC) *** Yaourt nature Tarte de Nata
VENDREDI 21	Salade de perles aux petits légumes Poulet rôti Carottes au cumin Yaourt nature Pomme du Verger
SAMEDI 22	Salade esaü Sauté de porc à la sauge Jardinière de légumes Saint paulins/sel Crème vanille
DIMANCHE 23	Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Purée pommes de terre Yaourt nature Clafoutis aux poires

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade esaü: lentilles, tomate, œuf dur

Tarte de Natas: Tarte au flan à la cannelle



Semaine n°20- du 17 au 23 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
17 LUNDI	Carottes râpées à la coriandre Cassoulet (PC) *** Edam Purée pomme vanille
18 MARDI	Betteraves ciboulette Sauté de dinde sauce angevine Riz et céleri Petit fromage frais ail et fines herbes Bouillie de froment au café s/sucre
19 MERCREDI	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise (PC) *** Brie Purée pomme romarin
20 JEUDI	Tomate aux olives vinaigrette Brandade de poisson (PC) *** Cotentin Panna cotta
21 VENDREDI	Saucisson à l'ail Poulet rôti Riz et Carottes Yaourt nature Pomme du Verger
22 SAMEDI	Salade esaü Jambon au jus Jardinière de légumes Emmental Purée pomme cerise noire
23 DIMANCHE	Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Purée pommes de terre Bûchette mi-chèvre Clafoutis aux poires s/ sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade esaü: lentilles, tomate, œuf dur

Tarte de Natas: Tarte au flan à la cannelle





Semaine n°21- du 24 au 30 Mai 2021

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 24	Velouté d'asperges Courgettes râpées sauce fromage blanc Cuisse de poule sauce crème Riz Pilaf Petit fromage frais aux noix Panna cotta	Velouté d'asperge Salade de perles vinaigrette citron coriandre Filet de lieu sauce citron Poireaux béchamel Saint Paulin Liégeois café	Blette à la parisienne **** Pomme du Verger
MARDI 25	Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Andouillette sauce moutarde Purée de pomme de terre Gouda 1/2 Pomelos	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Bœuf aux oignons Semoule Cotentin Mousse au chocolat	Haricots verts à la volaille (PC) *** Semoule au lait rhum raisin
MERCREDI 26	Potage courgette carotte Concombre ciboulette Omelette Petits pois fermière Fondu président Gaufre au chocolat	Potage courgette carotte Saucisson à l'ail Jambonneau Ratatouille Yaourt nature Pomme du Verger	Risotto de poisson (PC) *** Purée pomme fruits rouges
JEUDI 27	Potage poireaux p de terre Pâté de foie cornichons Porteini de bœuf sauce crème origan (PC) *** Camembert Flan nappé caramel	Potage poireaux p de terre Semoule fantaisie Poulet Vallée d'Auge Poêlée de légumes Fraidou Fraises	Pizza aux fromages Fenouil à la tomate Fromage blanc au coulis de mangue
VENREDI 28	Potage à l'oseille P. de terre vinaigrette à l'ancienne Colin meunière citron Carottes et navets persillés Yaourt nature Purée pomme mi	Potage à l'oseille Chou-fleur à la grecque Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Petit fromage frais ail et fines herbes Crème vanille	Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel
SAMEDI 29	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Emincé de dinde grand-mère Purée de céleri Pavé 1/2 sel Tapioca au lait à la cannelle	Potage de légumes Salade bicolore Boulettes d'agneau sauce tomate Riz pilaf Tomme blanche Liégeois café	Œufs durs béchamel Trio de légumes Pomme du Verger
DIMANCHI 30	Potage crécy Tomate ciboulette Sauté de porc à l'ancienne Pâtes penne rigate Brie Marbré framboise	Potage crécy Galantine de volaille Moussaka de bœuf (PC) *** Yaourt nature Semoule au lait	Gratin de poisson aux épinards (PC) *** Flan chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade bicolore: carotte, radis

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine française

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité

PC : Plat complet / F : Plat froid





Semaine n°21- du 24 au 30 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
24 LUNDI	Courgettes râpées sauce fromage blanc Cuisse de poule sauce crème Riz Pilaf Saint paulin s/sel Panna cotta
25 MARDI	Macédoine légumes vinaigrette Bœuf aux oignons Purée de pomme de terre Gouda 1/2 Pomelos
26 MERCREDI	Concombre ciboulette Omelette s/ sel Petits pois fermière Yaourt nature Gaufre au chocolat
27 JEUDI	Semoule fantaisie Poulet Vallée d'Auge Pâtes tortis Edam s/sel Fraises
28 VENDREDI	P. de terre vinaigrette à l'ancienne Rôti de porc au jus Lentilles cuisinées Yaourt nature Purée pomme miel
29 SAMEDI	Salade bicolore Emincé de dinde grand-mère Purée de céleri Rondelé Tapioca au lait à la cannelle
30 DIMANCHE	Tomate ciboulette Sauté de porc à l'ancienne Pâtes penne rigate Yaourt nature Marbré framboise

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade bicolore: carotte, radis



Semaine n°21- du 24 au 30 Mai 2021

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 24	Courgettes râpées sauce fromage blanc Cuisse de poule sauce crème Riz et poireaux Petit fromage frais aux noix Panna cotta
MARDI 25	Macédoine de légumes mayonnaise Andouillette sauce moutarde Purée de pomme de terre Gouda 1/2 Pomelos
MERCREDI 26	Concombre ciboulette Omelette Petits pois fermière Fondu président Purée pomme fruits rouges
JEUDI 27	Pâté de foie cornichons Tortellini de bœuf sauce crème origan (PC) *** Camembert Fraises
VENDREDI 28	P. de terre vinaigrette à l'ancienne Colin meunière citron Carottes et navets persillés Yaourt nature Purée de pommes
SAMEDI 29	Cervelas vinaigrette Emincé de dinde grand-mère Purée de céleri Saint paulin s/sel Tapioca au lait à la cannelle s/ sucre
DIMANCHE 30	Tomate ciboulette Sauté de porc à l'ancienne pâtes et épinard Brie Semoule au lait S/Sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Salade bicolore: carotte, radis