

Semaine n°05- du 30 Janvier au 5 Février 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 30	Velouté de potiron Betteraves vinaigrette Hachis-Parmentier *** Edam Purée de pomme (HVE) 4 épices	Velouté de potiron Salade exotique Fricassée de volaille Carottes (CE2) braisées Pavé demi-sel Flan chocolat	Cake au bleu et poire Mitonnée d'hiver Yaourt aromatisé
MARDI 31	Potage de légumes Chou blanc vinaigrette Boudin noir Purée de p. de terre Mimolette Poire (HVE)	Potage de légumes Coquillettes des incas vinaigrette au cumin Colin meunière Epinards à la crème Fromage frais au sel de Guérande Liégeois café	Omelette Haricots beurre Crème pâtissière vanille
MERCREDI 1	Potage poireau p.de terre Salade fantaisie Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés Haricots vert (CE2) Fraidou Tapioca au lait	Potage poireau p.de terre Mortadelle Jambon sauce chasseur Riz pilaf Yaourt nature Kiwi	Quenelles de brochet sauce crustacés Julienne de légumes au fenouil Pomme entière cuite au four
JEUDI 2	Potage de légumes P.de terre (HVE) échalote Palette de porc à la diable Carottes et navets braisés Coulommiers Crêpe de la Chandeleur	Potage de légumes Chou-fleur à la grecque Bœuf bourguignon Coquillettes Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Croisillon aux champignons Salade verte en chiffonnade Orange
VENDREDI 3	Potage à l'oseille Salade Brésilienne Mocqueca de poisson Riz créole Yaourt nature Purée de pomme (HVE) ananas cannelle	Potage à l'oseille Perles citron coriandre Cordon bleu Purée de céleri Tome noire Poire (HVE)	Poêlée campagnarde aux lardons *** Flan nappé caramel
SAMEDI 4	Potage de légumes Saucissons a l'ail cornichons Emincé de dinde forestière Chou-fleur et romanesco Carré fromager Crème chocolat	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette Omelette P. de terre rissolées Cotentin Pomme du verger (HVE)	Pizza royale Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue
DIMANCHE 5	Velouté aux champignons Macédoine de légumes mayonnaise Langue de bœuf Pomme de terre vapeur (HVE) Rondelé Moelleux crème de marrons	Velouté aux champignons Salade colorée Petit salé aux lentilles *** Brie Semoule au lait	Risotto de volaille *** Clémentine

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs
- Coquillettes des incas vinaigrette cumin: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
- Salade brésilienne: carotte râpée, noix de coco râpée vinaigrette citron vert
- 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'après



Semaine n°05- du 30 Janvier au 5 Février 2023

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL

LUNDI 30
Betteraves vinaigrette
Hachis-Parmentier

Edam s/sel
Purée pomme 4 épices

MARDI 31
Chou blanc vinaigrette
Omelette
Haricots beurre
Fromage frais nature
Poire

MERCREDI 32
Salade fantaisie
Sauté dinde aux oignons
Haricots vert
Yaourt nature
Tapioca au lait

JEUDI 33
P. de terre échalote
Bœuf bourguignon
Carottes et navets braisés
Fromage blanc
Crêpe de la Chandeleur

VENDREDI 34
Salade Brésilienne
Mocqueca de poisson
Riz créole
Yaourt nature
Purée pomme ananas cannelle

SAMEDI 35
Haricots verts vinaigrette
Emincé de dinde forestière
Chou-fleur et romanesco
Edam s/sel
Crème chocolat

DIMANCHE 36
Macédoine de légumes vinaigrette
Langue de bœuf
Pomme de terre vapeur
Yaourt nature
Moelleux crème de marrons

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

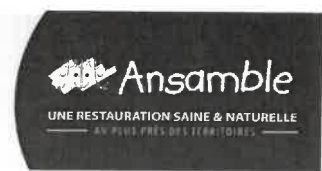
Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs

Coquillettes des incas vinaigrette cumin: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Salade brésilienne: carotte râpée, noix de coco râpée vinaigrette citron vert

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon



Semaine n°05- du 30 Janvier au 5 Février 2023

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

30	LUNDI	Betteraves vinaigrette Hachis-Parmentier *** Edam Purée pomme 4 épices
31	MARDI	Chou blanc vinaigrette Boudin noir Purée de p. de terre Mimolette Poire
32	MERCREDI	Salade fantaisie Sauté dinde aux oignons Riz et haricots verts Fraidou Tapioca au lait s/sucre
33	JEUDI	P. de terre échalote Palette de porc à la diable Carottes et navets braisés Coulommiers Orange
34	VENDREDI	Salade Brésilienne Mocqueca de poisson Purée de céleri Yaourt nature Purée pomme ananas cannelle
35	SAMEDI	Saucissons a l'ail cornichons Emincé de dinde forestière Chou-fleur et romanesco Carré fromager Pomme du verger
36	DIMANCHE	Macédoine de légumes mayonnaise Langue de bœuf Pomme de terre vapeur Rondelé Semoule au lait

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

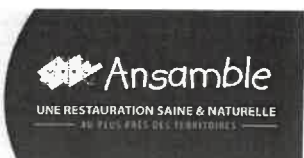
Salade exotique: riz, ananas, poivrons, maïs

Coquillettes des incas vinaigrette cumin: coquillettes, carotte, maïs, ciboulette

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Salade brésilienne: carotte râpée, noix de coco râpée vinaigrette citron vert

Salade colorée: chou rouge, carotte, oignon



Semaine n°06- du 6 au 12 Février 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
6 LUNDI	Potage poireaux p.de terre Crêpe au fromage Poulet rôti Petits pois cuisinés Yaourt nature Purée de pomme (HVE) agrume	Potage poireaux p.de terre Taboulé Escalope viennoise Coquillettes Mimolette Flan chocolat	Cassolette de poisson aux petits légumes *** Liégeois café
7 MARDI	Potage de légumes Chou rouge vinaigrette Penne à la bolognaise *** Fondu président Semoule au lait	Potage de légumes Pâté de tête Matelote de poisson Riz pilaf Coulommiers Orange	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Mousse au chocolat
8 MERCREDI	Crème soubise Cervelas Emincé de dinde à la crème Poêlée de légumes Petit fromage frais ail et fines herbes Fondant au chocolat	Crème soubise Céleri rémoulade Omelette Tortis Gouda Crème dessert caramel	Bœuf façon Baeckoffe *** Pomme (HVE) du verger
9 JEUDI	Potage de légumes Salade coleslaw Cassoulet *** Brie Flan vanille	Potage de légumes Perles à l'orientale Poulet sauce estragon Julienne de légumes Yaourt aromatisé Poire (HVE)	Clafoutis carotte cumin emmental Salsifis en persillade Mousse café
10 VENDREDI	Velouté de champignons Macédoine mayonnaise Beignets de poisson Haricot beurre (CE2) au curcuma Edam Fromage blanc à la myrtille	Velouté de champignons Betterave à l'ail Poitrine de veau farçie Purée de p. de terre à la muscade Fraidou Mousse citron	Lasagne *** Kiwi
11 SAMEDI	Potage de légumes P.de terre (HVE) sauce tartare Chou-fleur (CE2) à la Parisienne *** Pavé demi-sel Clémentine	Potage de légumes Salade antillaise Saumonette sauce armoricaine Polenta crémeuse Tomme noire Liégeois chocolat	Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Purée de pommes
12 DIMANCHE	Potage de céleri Cervelas vinaigrette Tête de veau sauce ravigote Carottes et navets Rondelé aux noix Moelleux cassis	Potage de céleri Salade auvergnate Cuisse de canette à l'orange Pâtes papillons Crème anglaise Gâteau façon brownies	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 c



Semaine n°06- du 6 au 12 Février 2023

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL

	MENU A PAUVRE EN SEL
LUNDI 6	<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme agrume</p>
MARDI 7	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Penne à la bolognaise</p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>Semoule au lait</p>
MERCREDI 8	<p>Céleri sauce fromage blanc</p> <p>Emincé de dinde à la crème</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Fondant au chocolat</p>
JEUDI 9	<p>Salade coleslaw</p> <p>Poulet sauce estragon</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Flan vanille</p>
VENDREDI 10	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Haricots beurre au curcuma</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc à la myrtille</p>
SAMEDI 11	<p>P. de terre vinaigrette</p> <p>Chou-fleur à la parisienne</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Clémentine</p>
DIMANCHE 12	<p>Haricots verts échalote</p> <p>Cuisse de canette à l'orange</p> <p>Pâte Papillons</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Moelleux cassis</p>

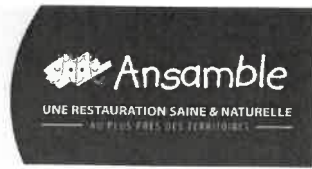
LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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°06- du 6 au 12 Février 2023

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

6 LUNDI	Crêpe au fromage	
	Poulet rôti	
	Pâtes et petit pois	
	Yaourt nature	
	Purée pomme agrume	
7 MARDI	Chou rouge vinaigrette	
	Penne à la bolognaise	

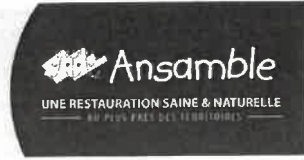
	Fondu président	
8 MERCREDI	Semoule au lait s/ sucre	
	Cervelas	
	Emincé de dinde à la crème	
	Pâtes et légumes	
	Petit fromage frais ail et fines herbes	
	Pomme du verger	
	Salade coleslaw	
9 JEUDI	Cassoulet	

	Brie	
	Poire	
10 VENDREDI	Macédoine mayonnaise	
	Beignets de poisson	
	Purée et haricots beurre	
	Edam	
	Fromage blanc à la myrtille s/sucre	
11 SAMEDI	P. de terre sauce tartare	
	Chou-fleur à la parisienne	

	Pavé demi-sel	
12 DIMANCHE	Clémentine	
	Cervelas vinaigrette	
	Langue de bœuf sauce madère	
	Carottes et navets	
	Rondelé aux noix	
	Moelleux cassis	

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°07- du 13 au 19 Février 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 13	Potage crécy Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc au jus Lentilles cuisinées Cotentin Mousse au chocolat	Potage crécy Salade charcutière Calamars à la romaine Chou-fleur et romanesco Saint Paulin Kiwi	Jambon blanc Endive béchamel Purée pomme (HVE) cannelle
MARDI 14	Potage de légumes Salade de tortis Boulettes de bœuf sauce liégeoise Poêlée de légumes Yaourt nature Clémentine	Potage de légumes Salade du Léon Colin pané citron Riz Créole Vache qui rit Flan chocolat	Parmentier de poisson *** Crème vanille
MERCREDI 15	Potage à l'oseille Céleri sauce fromage blanc Quenelles de veau sauce crème Haricots verts (CE2) Fondu président Tarte grillée aux pommes	Potage à l'oseille Betterave ciboulette Colombo de volaille P.de Terre vapeur (HVE) Camembert Orange	Caroline aux champignons Salade verte en chiffonnade Crème au citron
JEUDI 16	Velouté de potiron Duo de choux râpés P. de terre à la savoyarde *** Gouda Purée pomme (HVE) fruits des montagnes	Velouté de potiron Semoule fantaisie Rognons de Bœuf sauce Bordelaise Frites Fraidou Flan nappé caramel	Cœufs brouillés Mitonnée de légumes d'hiver Poire (HVE)
VENDREDI 17	Potage de légumes Saucissons à l'ail et cornichons Filet de colin sauce normande Trio de légumes Rondelé ail et fines herbes Crème pâtissière au café	Potage de légumes Radis blanc rémoulade Estouffade de bœuf Purée de p. de terre Bleu Mousse au citron	Galette garnie volaille champignons Salade verte en chiffonnade Pomme entière cuite au four
SAMEDI 18	Potage paysanne Macédoine de légumes Poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes penne rigate Coulommiers Crème dessert vanille	Potage paysanne Salade arlequin Omelette nature Epinards à la crème Yaourt nature Ananas	Chou vert braisé au bœuf *** Tapioca au lait au chocolat
DIMANCHE 19	Potage de légumes Betterave à l'orange et ciboulette Palette de porc aux oignons Purée de potiron Fromage frais au sel de Guérande Moelleux au poire	Potage de légumes Perles citron coriandre Sauté de canard Navets Mimolette Tartelette aux fruits	Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireau Liégeois café

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

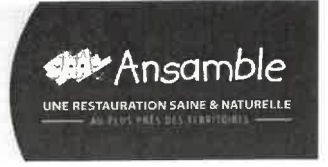
Salade charcutière: p. de terre, oignon, jambon
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs/ Salade du Léon: chou-fleur, maïs
 Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs
 Purée p. fruits des montagnes: pomme, myrtille, airelles

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°07- du 13 au 19 Février 2023

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
13 LUNDI	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc au jus Lentilles cuisinées Saint Paulin Mousse au chocolat
14 MARDI	Salade de tortis Parmentier de poisson *** Yaourt nature Clémentine
15 MERCREDI	Céleri sauce fromage blanc Colombo de volaille P.de Terre vapeur (HVE) Edam Tarte grillée aux pommes
16 JEUDI	Duo de choux râpés Rognons de Bœuf sauce Bordelaise Frites Gouda Purée pomme fruits des montagnes
17 VENDREDI	Radis blanc rémoulade Filet de colin sauce normande Trio de légumes Petit suisse Crème pâtissière au café
18 SAMEDI	Macédoine de légumes Poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes penne rigate Yaourt nature Crème dessert vanille
19 DIMANCHE	Betterave à l'orange et ciboulette Sauté de canard Purée de potiron Saint paulin Moelleux au poire

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°07- du 13 au 19 Février 2023

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
13 LUNDI	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc au jus Lentilles cuisinées/ carottes Cotentin Kiwi
14 MARDI	Salade de tortis Boulettes de bœuf sauce liégeoise Riz et légumes Yaourt nature Clémentine
15 MERCREDI	Céleri sauce fromage blanc Quenelles de veau sauce crème P.de terre et haricots verts Fondu président Orange
16 JEUDI	Duo de choux râpés P. de terre à la savoyarde *** Gouda Purée pomme fruits des montagnes
17 VENDREDI	Saucisson à l'ail Filet de colin sauce normande Purée de légumes Rondelé ail et fines herbes Crème pâtissière café s/sucre
18 SAMEDI	Macédoine de légumes Poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes / épinards Coulommiers Ananas
19 DIMANCHE	Betterave à l'orange et ciboulette Palette de porc aux oignons Purée potiron / navets Fromage frais au sel de Guérande Moelleux au poire

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°08 - du 20 au 26 Février 2023

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 20	Velouté de lentilles corail Haricots verts échalote Tortis bolognaise *** Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentines	Velouté de lentilles corail Salade antillaise Emincé de dinde à la crème Haricots beurre (CE2) Yaourt nature Purée de pomme (HVE) verveine	Carottes aux gésiers de volaille *** Crème pâtissière au rhum
MARDI 21	Crème soubise Salade colorée Sauté porc sauce chasseur Petit pois (CE2) au jus Tomme blanche Beignet de Mardi gras	Crème soubise Cervelas Risotto de poisson *** Fraidou Pomme (HVE) du verger	Céleri à la parisienne *** Flan nappé caramel
MERCREDI 22	Potage poireau p.de terre Crêpe aux champignons Merlu sauce oseille Navets braisés Cotentin Mousse café	Potage poireau p.de terre Salade fantaisie Œufs brouillés Pommes boulangères Pont l'Evêque Liégeois chocolat	Cake aux 3 fromages Julienne de légumes au fenouil Poire (HVE)
JEUDI 23	Velouté de potiron (CE2) Tarte aux légumes Jambon au porto Carottes aux oignons Camembert Semoule à la fleur oranger	Velouté de potiron (CE2) Betterave vinaigrette Sauté de bœuf à la napolitaine Pâtes papillons Fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Chou-fleur à la volaille au curcuma *** Crème dessert vanille
VENDREDI 24	Potage de légumes Salade de p. de terre ciboulette Colin pané Epinards béchamel Edam Mousse au chocolat	Potage de légumes Roulade de dinde Boulettes d'agneau au curcuma Semoule Vache qui rit Orange	Quiche Lorraine Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
SAMEDI 25	Potage crécy Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Bûchette mi chèvre Purée de pomme (HVE) spéculos	Potage crécy Salade de papillons au paprika Sauté de dinde aux pruneaux Céleri braisé Fondu président Flan nappé caramel	Gratin de poisson aux petits légumes *** Riz au lait
DIMANCHE 26	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Poulet rôti Pommes rissolées Rondelé Clafoutis aux poires	Potage de légumes Salade exotique Colin sauce estragon Poêlée de légumes Gouda Tarte flan	Salsifis au bœuf *** Liégeois café

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: chou rouge, carotte
 Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
 Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes: radis blanc et carotte
 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'après



Semaine n°08 - du 20 au 26 Février 2023

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
20 LUNDI	Haricots verts échalote Tortis bolognaise *** Yaourt nature Clémentines
21 MARDI	Salade colorée Sauté de porc sauce chasseur Petits pois au jus Saint paulin Beignet de Mardi gras
22 MERCREDI	Salade fantaisie Merlu sauce oseille Navets braisés Fromage blanc Mousse café
23 JEUDI	Betterave vinaigrette Jambon s/sel Carottes aux oignons Yaourt nature Semoule à la fleur oranger
24 VENDREDI	Salade de p. de terre ciboulette Filet de colin sauce citron Epinards béchamel Edam Mousse au chocolat
25 SAMEDI	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Sauté de dinde aux pruneaux Céleri braisé Yaourt nature Purée pomme spéculoos
26 DIMANCHE	Tartare de légumes au fromage blanc Poulet rôti Pommes rissolées Gouda Clafoutis aux poires

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: chou rouge, carotte

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

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

Salade exotique: riz, ananas, maïs



Semaine n°08 - du 20 au 26 Février 2023

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
20 LUNDI	Haricots verts échalote Tortis bolognaise *** Petit fromage frais ail et fines herbes Clémentines
21 MARDI	Salade colorée Sauté de porc sauce chasseur Petits pois au jus Tomme blanche Pomme du verger
22 MERCREDI	Crêpe aux champignons Merlu sauce oseille P.de terre et navets Cotentin Poire
23 JEUDI	Tarte aux légumes Jambon au porto Pâtes et carottes Camembert Semoule à la fleur oranger s/sucre
24 VENDREDI	Salade de p. de terre ciboulette Colin pané Semoule et épinard Edam Orange
25 SAMEDI	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées Bûchette mi chèvre Purée de pomme
26 DIMANCHE	Tartare de légumes au fromage frais Poulet rôti PDT/ Poêlée de légumes Rondelé Clafoutis aux poires s/sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: chou rouge, carotte

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

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

Salade exotique: riz, ananas, maïs