



Semaine n°18- du 2 au 8 Mai 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 2	Potage de lentilles corail Salade coleslaw Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Mimolette Mousse au chocolat au lait	Potage de lentilles corail Crêpe au fromage Local Bœuf bourguignon Navets braisés Petit fromage frais ail et fines herbes Purée pomme vanille M	Gratin de poisson aux petits légumes *** Yaourt nature
MARDI 3	Potage de légumes Betteraves ciboulette Emincé de dinde sauce tomate origan Poêlée de légumes Pavé 1/2 sel Semoule au lait	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Riz à la cantonnaise *** Tomme noire Kiwi	Tarte chèvre basilic Courgettes braisées Poire au vin
MERCREDI 4	Velouté de poireaux Concombre vinaigrette Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée de pomme M	Velouté de poireaux Salade arlequin Calamars à la romaine Epinards béchamel Camembert Orange	Chou-fleur à parisienne *** Crème dessert vanille
JEUDI 5	Potage de légumes Tomate au basilic Poulet rôti Carottes à la crème Cotentin Marbré chocolat vanille M	Potage de légumes Pâté de campagne cornichons Escalope de porc sauce à la sauge Haricots blancs cuisinés Yaourt nature Poire	Omelette nature Pommes boulangères Liégeois café
VENDREDI 6	Velouté d'asperges Saucisson à l'ail cornichons Quenelles de brochet sauce crustacés Riz créole Gouda Pomme du Verger	Local Velouté d'asperges Lentilles à l'échalote Parmentier de bœuf au céleri *** Fondue président Flan chocolat	Haricots verts à la volaille *** Semoule au lait rhum raisin M
SAMEDI 7	Potage crécy P. de terre tomate, ciboulette Jambon sauce porto Petits pois Fromage frais au sel de Guérande Crème vanille	Potage crécy Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de dinde façon tajine Polenta crémeuse Emmental Mousse café	Feuilleté de poisson au beurre blanc Julienne de légumes Kiwi
DIMANCHI 8	Potage de légumes Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Local Pomme vapeur Coulommiers Clafoutis aux griottes M	Potage de légumes Taboulé Saumonette sauce citron Purée de brocolis Yaourt nature Riz au lait aux chocolats M	Croque- Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc à la noix de coco

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons
 Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
 Chou-fleur à la parisienne: chou-fleur, béchamel, dés de jambon

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°18- du 2 au 8 Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 2	Carotte chou blanc vinaigrette Bœuf bourguignon Purée de p. de terre Fromage frais nature Mousse au chocolat au lait
MARDI 3	Betteraves ciboulette Emincé de dinde sauce tomate origan Poêlée de légumes Saint paulin Semoule au lait
MERCREDI 4	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée de pommes
JEUDI 5	Tomate au basilic Poulet rôti Carottes à la crème Edam Marbré chocolat vanille
VENDREDI 6	Céleri sauce fromage blanc Filet de lieu sauce oseille Riz créole Gouda Pomme du Verger
SAMEDI 7	P. de terre tomate, ciboulette Rôti de porc au jus Petits pois Saint paulin Crème vanille
DIMANCHE 8	Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Pomme vapeur Yaourt nature Clafoutis aux griottes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Chou-fleur à la parisienne: chou-fleur, béchamel, dés de jambon



Semaine n°18- du 2 au 8 Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 2	Carotte chou blanc vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de p. de terre Mimolette Purée pomme vanille
MARDI 3	Betteraves ciboulette Emincé de dinde sauce tomate origan Poêlée de légumes Pavé 1/2 sel Semoule au lait
MERCREDI 4	Concombre vinaigrette Tortis bolognaise *** Yaourt nature Purée de pommes
JEUDI 5	Tomate au basilic Poulet rôti Haricots blanc et carottes Cotentin Marbré s/ sucre
VENDREDI 6	Saucisson à l'ail cornichons Quenelles de brochet sauce crustacés Riz et haricots verts Gouda Pomme du Verger
SAMEDI 7	P. de terre tomate, ciboulette Jambon sauce porto Polenta et petit pois Fromage frais au sel de Guérande Kiwi
DIMANCHE 8	Rondelles de radis sauce fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Purée de brocolis Coulommiers Clafoutis aux griottes s/ sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Chou-fleur à la parisienne: chou-fleur, béchamel, dés de jambon



Semaine n°19- du 9 au 15 Mai 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 9	Potage de légumes Céleri sauce fromage blanc curry Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme fraise	Potage de légumes Salade de perles vinaigrette citron coriandre Cassolette de poisson aux petits légumes *** Tomme blanche Kiwi	Cake au chorizo Ratatouille Liégeois café
MARDI 10	Velouté d'asperges Saucisson sec cornichons Potée de jambonneau aux légumes de printemps *** Gouda liégeois vanille	Velouté d'asperges Betterave à la menthe Bœuf aux oignons Polenta crémeuse Cotentin Mousse au chocolat	Omelette Pâtes papillon à la milanaise Pomme du Verger
MERCREDI 11	Crème de courgette Tomate vinaigrette Paupiette de veau aux oignons Carottes au beurre Fromage frais ail et fines herbes Moelleux façon pithivier	Crème de courgette Haricots verts vinaigrette Rôti de porc aux herbes Lentilles à la provençale Brie Flan nappé caramel	Risotto de volaille *** Poire
JEUDI 12	Potage de poireaux p. de terre Macédoine de légumes mayonnaise Raviolis de bœuf sauce tomate *** Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de poireaux p. de terre Semoule fantaisie Sauté de dinde printanier Haricots beurre Fraidou Purée pomme badiane	Blettes à la parisienne *** Crème pâtissière à l'ananas
VENDREDI 13	Potage à l'oseille P. de terre échalote Colin pané Chou-fleur au curcuma Camembert Œuf au lait	Potage à l'oseille Concombre vinaigrette Boulettes d'agneau au jus Purée de pois cassés Petit fromage frais au sel de Guérande Flan chocolat	Pizza au fromage Fenouil à la tomate Orange
SAMEDI 14	Potage de légumes Salade colorée Poulet rôti sauce suprême Mitonnée de légumes Fondu président Tapioca au lait au café	Potage de légumes Mortadelle Œufs durs sauce aurore Pâtes penne rigate Emmental Kiwi	P. de terre farcie Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au coulis de mangue
DIMANCHI 15	Potage de céleri Betterave cuites râpées à l'orange ciboulette Sauté de porc au paprika Riz créole Petit fromage frais aux noix Baba au rhum	Potage de céleri Galantine de volaille Courgettes au bœuf *** Yaourt nature Tarte flambée	Potage de céleri Gratin de poisson aux épinards *** Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: carotte, chou rouge

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets

Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel

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°19- du 9 au 15 Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 9	Céleri sauce fromage blanc curry Emincé de dinde au jus Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme fraise
MARDI 10	Betterave à la menthe Bœuf aux oignons Potée de légumes de printemps Gouda liégeois vanille
MERCREDI 11	Tomate vinaigrette Rôti de porc aux herbes Carottes au beurre Fromage frais nature Moelleux façon pithivier
JEUDI 12	Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de dinde printanier Tortis Yaourt nature Pomme du Verger
VENDREDI 13	P. de terre échalote Filet de colin sauce aurore Chou-fleur au curcuma Fromage frais nature Œuf au lait
SAMEDI 14	Salade colorée Poulet rôti sauce suprême Mitonnée de légumes Saint paulin Tapioca au lait au café
DIMANCHE 15	Betterave à l'orange Sauté de porc au paprika Riz créole Yaourt nature Baba au rhum

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: carotte, chou rouge

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets

Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel



Semaine n°19- du 9 au 15 Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 9	Céleri sauce fromage blanc curry Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne Purée de p. de terre Yaourt nature Purée pomme fraise
MARDI 10	Saucisson sec cornichons Potée de jambonneau aux légumes de printemps *** Gouda Pomme du Verger
MERCREDI 11	Tomate vinaigrette Paupiette de veau aux oignons Lentilles et carottes Fromage frais ail et fines herbes Moelleux nature s/sucre
JEUDI 12	Macédoine de légumes mayonnaise Raviolis de bœuf sauce tomate *** Yaourt nature Pomme du Verger
VENDREDI 13	P. de terre échalote Colin pané PDT et choux fleur Camembert Œuf au lait s/sucre
SAMEDI 14	Salade colorée Poulet rôti sauce suprême Pâte et légumes Fondu président Tapioca au lait café s/ sucre
DIMANCHE 15	Betterave cuites râpées à l'orange ciboulette Sauté de porc au paprika Riz et courgettes Petit fromage frais aux noix Tarte flan S/SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade colorée: carotte, chou rouge

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Potée aux légumes de printemps: jambonneau, p. de terre, petits pois, navets

Blettes à la parisienne: blettes, dés de jambon, béchamel



Semaine n°20- du 16 au 22 Mai 2022

Jeudi: Destination l' Océan - La Bretagne



COM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 16	Velouté carotte céleri Chou blanc vinaigrette au miel Couscous de poulet *** Pavé 1/2 sel Crème vanille	Velouté carotte céleri Pâtes au basilic Omelette nature Petits pois fermière Emmental Orange	Jambon blanc P. de terre boulangère Yaourt nature
MARDI 17	Potage aux épinard Cervelas vinaigrette Boulettes de bœuf au thym Courgettes braisées Yaourt nature Pomme du Verger	Potage aux épinard Macédoine de légumes mayonnaise Filet de colin sauce citron Purée de p. de terre Mimolette Liégeois café	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Crème pâtissière aux fruits rouges
MERCREDI 18	Potage de lentilles corail Carottes râpées ciboulette Blanquette de volaille Riz créole Fraidou Purée pomme cerise noir	Potage de lentilles corail Pâté de campagne Rognons de bœuf sauce madère Haricots verts Bleu Orange	Duo de poisson à la fondue de poireau *** Crème dessert chocolat
JEUDI 19	Potage de légumes Salade du Léon Galette de blé noir Saucisse Carré fromager Crêpe au caramel beurre salé	Potage de légumes Tomate vinaigrette aux olives Poulet rôti sauce estragon Printanière de légumes Fromage frais au sel de Guérande Flan vanille	Blettes au bœuf *** Orange
VENDREDI 20	Potage poireau p.de terre Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt nature Kiwi	Potage poireau p.de terre Radis rondelles sauce fromage blanc Quenelles de veau sauce normande Chou romanesco aux carottes Gouda Panna Cotta	Poêlée de légumes à la volaille *** Fromage blanc à la myrtille
SAMEDI 21	Velouté d'asperges Concombre vinaigrette Tortis à la carbonara *** Edam Flan nappé caramel	Velouté d'asperges Lentilles à l'échalote Estouffade de bœuf Navets braisés Fondu président Purée pomme cannelle	Clafoutis normand Pêles mêles provençales Mousse au chocolat
DIMANCHI 22	Potage de légumes Saucisson sec et beurre Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Crème anglaise Gateaux façon brownies	Potage de légumes Salade de cœurs de palmiers Merlu sauce armoricaine Riz pilaf Yaourt nature Tartelette fruit	Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois vanille

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert

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°20- du 16 au 22 Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 16	Chou blanc vinaigrette au miel Couscous de poulet *** Gouda Crème vanille
MARDI 17	Macédoine de légumes vinaigrette Filet de colin sauce citron Courgettes braisées Yaourt nature Pomme du Verger
MERCREDI 18	Carottes râpées ciboulette Blanquette de volaille Riz créole Fromage blanc nature Purée pomme cerise noire
JEUDI 19	Salade du Léon Sauté de porc au vinaigre de cidre Printanière de légumes Saint paulin Crêpe au caramel beurre salé
VENDREDI 20	Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt nature Kiwi
SAMEDI 21	Concombre vinaigrette Estouffade de bœuf Tortis Edam Flan nappé caramel
DIMANCHE 22	Céleri sauce fromage blanc Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Crème anglaise Gateaux façon brownies

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert



Semaine n°20- du 16 au 22 Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 16	Chou blanc vinaigrette Couscous de poulet *** Pavé 1/2 sel Orange
MARDI 17	Cervelas vinnaigrette Boulettes de bœuf au thym Purée de courgettes Yaourt nature Pomme du Verger
MERCREDI 18	Carottes râpées ciboulette Blanquette de volaille Riz et Haricots verts Fraidou Purée pomme cerise noire
JEUDI 19	Salade du Léon Galette de blé noir Saucisse Carré fromager Orange
VENDREDI 20	Betterave à l'ail Parmentier de poisson *** Yaourt nature Kiwi
SAMEDI 21	Concombre vinaigrette Tortis à la carbonara *** Edam Purée pomme cannelle
DIMANCHE 22	Saucisson sec et beurre Cuisse de canette façon navarin Purée de carotte à la muscade Yaourt nature Moelleux S/SUCRE

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Clafoutis normand: clafoutis au camembert



Semaine n°21 - du 23 au 29 Mai 2022

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 23	Potage poireau p.de terre Macédoine de légumes Jambon braisé sauce madère Pâtes papillon Fraidou Crème au chocolat	Potage poireau p.de terre Taboulé Colombo de volaille Mitonnée de légumes Saint Paulin Liégeois café	Omelette nature Epinards à la crème Pomme du Verger
MARDI 24	Potage de courgettes Chou-fleur à la grecque Boudin noir Purée de p. de terre Yaourt nature Kiwi	Potage de courgettes Salade des incas Matelote de poisson Carottes braisées Tomme blanche Riz au lait	Poêlée de légumes aux lardons *** Tapioca au lait
MERCREDI 25	Potage de céleri Salade bicolore Lasagnes à la bolognaise *** Brie Purée pomme cassis	Potage de céleri P. de terre sauce tartare Œufs durs béchamel Haricots beurre Yaourt nature Pomme du Verger	Nuggets de poisson Chou-fleur et romanesco Crème dessert vanille
JEUDI 26	Potage de légumes Cervelas Poulet Vallée d'Auge Petits pois Gouda Clafoutis à la rhubarbe	Potage de légumes Céleris rémoulade Sauté de bœuf printanier Polenta crémeuse Petit fromage frais ail et fines herbes Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Courgettes au curcuma Poire
VENDREDI 27	Velouté de lentilles corail Betterave échalote Merlu sauce crustacés Julienne de légumes Cotentin Semoule au lait	Velouté de lentilles corail Pâté de campagne cornichons Boulettes d'agneau sauce orientale Riz créole Emmental Flan nappé caramel	Céleri à la parisienne *** Kiwi
SAMEDI 28	Potage de légumes Salade pastourelle Sauté de dinde sauce paprika Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme	Potage de légumes Carottes râpées vinaigrette Chipolatas Lentilles cuisinées Fondus présents Crème dessert chocolat	Salade parmentière au poisson *** Orange
DIMANCHI 29	Potage crécy Pâté de tête Poitrine de veau farcie au poivre vert Haricots verts Petit fromage frais aux noix Moelleux aux pommes	Potage crécy Tomate au basilic Bœuf façon baeckoffe *** Carré fromager Far breton	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Fromage blanc au miel

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivrons, ananas / Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes
Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons / Coleslaw: carotte, chou blanc
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons
Céleri à la parisienne: céleri, béchamel, dés de jambon
Bœuf façon baeckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle

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°21 - du 23 au 29 Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SEL

MENU A PAUVRE EN SEL	
LUNDI 23	Macédoine de légumes Colombo de volaille Pâtes papillon Saint Paulin Crème chocolat
MARDI 24	Chou-fleur à la grecque Matelote de poisson Purée de p. de terre Yaourt nature Kiwi
MERCREDI 25	Salade bicolore Œufs durs béchamel Haricots beurre Yaourt nature Purée pomme cassis
JEUDI 26	Céleri sauce fromage blanc Poulet Vallée d'Auge Petits pois Gouda Clafoutis à la rhubarbe
VENDREDI 27	Betterave échalote Merlu sauce crustacés Julienne de légumes Fromage blanc Semoule au lait
SAMEDI 28	Salade pastourelle Sauté de dinde sauce paprika Navets braisés Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE 29	Tomate basilic Bœuf façon bœckoffe *** Petit fromage frais aux noix Moelleux aux pommes

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivrons, ananas / Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes

Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons / Coleslaw: carotte, chou blanc

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

Céleri à la parisienne: céleri, béchamel, dés de jambon

Bœuf façon bœckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle



Semaine n°21 - du 23 au 29 Mai 2022

MENUS PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse

MENU A PAUVRE EN SUCRE, limité en graisse	
LUNDI 23	Macédoine de légumes Jambon braisé sauce madère Pâtes et légumes Fraidou Pomme du verger
MARDI 24	Chou-fleur à la grecque Boudin noir Purée de pdt et carottes Yaourt nature Kiwi
MERCREDI 25	Salade bicolore Lasagnes à la bolognaise *** Brie Purée pomme cassis
JEUDI 26	Cervelas Poulet Vallée d'Auge Polenta et petits pois Gouda Clafoutis à la rhubarbe s/sucre
VENDREDI 27	Betterave échalote Merlu sauce crustacés Riz et légumes Cotentin Semoule au lait s/sucre
SAMEDI 28	Salade pastourelle Sauté de dinde sauce paprika Lentilles et carottes Yaourt nature Purée de pomme
DIMANCHE 29	Pâté de tête Poitrine de veau farcie au poivre vert Pdt et haricots verts Edam Moelleux aux pommes s/ sucre

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivrons, ananas / Salade parmentière au poisson: p. de terre, poisson, petits légumes

Chou-fleur à la grecque: chou-fleur, tomate, oignons / Coleslaw: carotte, chou blanc

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons

Céleri à la parisienne: céleri, béchamel, dés de jambon

Bœuf façon bœckoffe: bœuf, p. de terre en lamelle