



Semaine n°13- du 24 au 30 Mars 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 24	<b>Potage de légumes</b> <b>Salade de lentilles (HVE)</b> <b>Sauté de dinde grand-mère</b> <b>Haricots beurre braisés</b> <b>Saint morêt</b> <b>Flan vanille</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Chou-fleur sauce gribiche</b> <b>Colin d'Alaska sauce hollandaise</b> <b>Riz (BIO) au curcuma</b> <b>Emmental</b> <b>Orange</b>	<b>Croque Monsieur</b> <b>Salade verte en chiffonnade</b>  <b>Liégeois chocolat</b>
MARDI 25	<b>Potage de légumes</b> <b>Céleri rapé façon rémoulade</b> <b>Pommes de terre à la savoyarde</b> <b>Salade verte</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Purée pomme (HVE) 4 épices</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Salade tricolore (Torsade BIO)</b> <b>Poitrine de veau chasseur</b> <b>Carottes braisées</b> <b>Rondelé</b> <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Blettes à la volaille</b>  <b>***</b>  <b>Poire</b>
MERCREDI 26	<b>Potage à l'oseille</b> <b>Pâté de campagne et cornichons</b> <b>Omelette</b> <b>Tortis aux champignons</b> <b>Carré fromager</b> <b>Banane</b>	<b>Potage à l'oseille</b> <b>Betterave vinaigrette</b> <b>Poulet façon coq au vin</b> <b>Purée de potiron</b> <b>Yaourt citron</b> <b>Semoule au lait (BIO) et caramel</b>	<b>Cassolette de poisson au poireau</b>  <b>***</b>  <b>Fromage blanc à la noix de coco</b>
JEUDI 27	<b>Potage de légumes</b> <b>Carotte râpée (BIO) vinaigrette coriandre</b> <b>Sauté de porc au vinaigre de cidre</b> <b>Riz créole</b> <b>Petit moulé ail et fines herbes</b> <b>Moelleux à la myrtille</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>P. de terre (HVE) échalote ciboulette</b> <b>Cervelas Obernois</b> <b>Chou-vert braisé</b> <b>Gouda</b> <b>Pomme du Verger (HVE)</b>	<b>Tarte au fromage</b> <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Flan vanille</b>
VENREDI 28	<b>Potage poireau p.de terre</b> <b>Salade vendéenne</b> <b>Colin Alaska sauce tajine</b> <b>Semoule et légumes couscous</b> <b>Emmental</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Potage poireau p.de terre</b> <b>Haricots verts vinaigrette</b> <b>Jambon blanc sauce madère</b> <b>Purée de P.de terre muscade</b> <b>Yaourt citron</b> <b>Baba au rhum</b>	<b>Clafoutis au chèvre</b> <b>Endive braisée</b>  <b>Kiwi</b>
SAMEDI 29	<b>Potage de légumes</b> <b>Cervelas vinaigrette</b> <b>Poulet sauce paprika</b> <b>Petits pois cuisinés</b> <b>Pavé demi-sel</b> <b>Crème pâtissière au rhum</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Sauté de bœuf sauce tomate</b> <b>Tagliatelles</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Purée pomme (HVE) miel</b>	<b>Feuilleté de poisson au beurre blanc</b> <b>Julienne de légumes</b>  <b>Yaourt aromatisé</b>
DIMANCHE 30	<b>Potage paysanne</b> <b>Cake aux légumes</b> <b>Palette de porc sauce normande</b> <b>Navets braisés</b> <b>Fromage frais au sel de Guérande</b> <b>Gâteau basque</b>	<b>Potage paysanne</b> <b>Salade des incas</b> <b>Paupiette de saumon sauce citron</b> <b>Julienne de légumes</b> <b>Pont l'Evêque (AOP)</b> <b>Eclair chocolat</b>	<b>Raviolis au bœuf</b>  <b>***</b>  <b>Crème dessert vanille</b>

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

**LES RECETTES ET COMPOSITIONS**

Salade des incas: riz, carotte, maïs

Chou-fleur sauce gribiche: chou-fleur, mayonnaise, cornichons, œuf dur, persil, estragon

Salade tricolore: pâtes tricolores, olive, poivron

Salade vendéenne: chou blanc, raisins

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

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'appro



Semaine n°14 - du 31 Mars au 6 Avril 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI	<b>Potage de légumes</b> <b>Taboulé</b> <b>Poulet sauce vallée d'Auge</b> <b>Carottes persillées</b> <b>Saint Môret</b> <b>Gaufre</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Céleri rémoulade</b> <b>Rognons de porc sauce madère</b> <b>Riz créole</b> <b>Gouda</b> <b>Flan au chocolat</b>	<b>Tarte au chèvre et basilic</b> <b>Salade verte en chiffonnade</b>  <b>Pomme cuite à la cannelle</b>
MARDI	<b>Velouté de lentilles corail (HVE)</b> <b>Chou rouge (BIO)</b> vinaigrette au balsamique <b>Garniture bolognaise</b> <b>Tagliatelles</b> <b>Fondu président</b> <b>Purée pomme poire (HVE)</b>	<b>Velouté de lentilles corail (HVE)</b> <b>P. de terre (HVE)</b> sauce tartare <b>Omelette</b> <b>Fondue de poireau</b> <b>Tomme blanche</b> <b>Orange</b>	<b>Gratin de poisson aux petits légumes</b>  *** <b>Fromage blanc au coulis de fraises</b>
MERCREDI 2	<b>Potage crécy</b> <b>Pâté de foie cornichon</b> <b>Potée lorraine Légumes (BIO)</b> *** <b>Fraidou</b> <b>Crème pâtissière</b>	<b>Potage crécy</b> <b>Betterave (BIO)</b> vinaigrette <b>Saumonette crème curcuma</b> <b>Semoule</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Pomme du verger (HVE)</b>	<b>Potage crécy</b> <b>Emincé de poulet à l'estragon</b> <b>Courgettes braisées</b>  <b>Tapioca au lait au miel</b>
JEUDI	<b>Potage Dubarry</b> <b>Macédoine de légumes mayonnaise</b> <b>Boudin noir</b> <b>Purée de p. de terre</b> <b>Camembert</b> <b>Paris Brest</b>	<b>Potage Dubarry</b> <b>Salade de pâtes tortis (BIO)</b> au basilic <b>Sauté de bœuf printanier</b> <b>Navets braisés</b> <b>Petit moulé ail et fines herbes</b> <b>Purée pomme (HVE)</b> fleur d'oranger	<b>Potage Dubarry</b> <b>Frittata emmental cumin</b> <b>Epinards béchamel</b>  <b>Poire</b>
VENDREDI 4	<b>Potage de légumes</b> <b>Radis rondelles sauce fromage blanc</b> <b>Colin d'Alaska sauce oseille</b> <b>Riz créole</b> <b>Pavé demi-sel</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Salade de lentilles (HVE)</b> <b>Escalope viennoise</b> <b>Printanière de légumes</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Kiwi</b>	<b>Chou-fleur à la parisienne</b>  *** <b>Crème pâtissière à la noix de coco</b>
SAMEDI	<b>Potage à la tomate</b> <b>Salade coleslaw</b> <b>Poulet rôti</b> <b>Haricots verts aux oignons</b> <b>Fromage frais au sel de Guérande</b> <b>Semoule au lait (BIO)</b> au caramel	<b>Potage à la tomate</b> <b>Galantine de volaille</b> <b>Jambonneau sauce échalote</b> <b>Pâtes papillons</b> <b>Emmental</b> <b>Poire cuite au vin</b>	<b>Feuilleté au fromage</b> <b>Salade verte en chiffonnade</b>  <b>Yaourt aromatisé</b>
DIMANCHE 6	<b>Potage de légumes</b> <b>Saucisson à l'ail cornichon</b> <b>Poitrine de veau farçie au poivre vert</b> <b>Petits pois cuisinés</b> <b>Crème anglaise</b> <b>Moelleux à l'ananas et coco</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Concombre vinaigrette</b> <b>Parmentier de poisson à la patate douce</b> *** <b>Cantal</b> <b>Tarte flan</b>	<b>Pommes de terre à la Sarladaise</b>  *** <b>Pomme du Verger</b>

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: chou blanc, carotte mayonnaise

Pommes de terre à la Sarladaise: p. de terre, lardons, gesiers de volaille, oignon, ail, persil

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'ap





Semaine n°15- du 7 au 13 Avril 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
<b>LUNDI</b> 7	Potage p. de terre poireau Carotte râpée vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles (HVE) Fondu président Purée pomme (HVE) verveine	Potage p. de terre poireau P. de terre (HVE) et fond d'artichaut vinaigrette Poulet rôti au jus Petit pois et carottes Carré fromager Tapioca au lait	Haricots beurre et champignons à la volaille *** Fromage blanc au coulis de mangue
<b>MARDI</b> 8	Potage crécy Tomate vinaigrette Boulettes à l'agneau façon navarin Semoule Camembert Riz au lait (BIO) à la fleur d'oranger	Potage crécy Salade de perles à l'italienne Curry de poisson Navets braisés Pavé demi-sel Flan à la vanille	Jambon blanc Purée de céleri Poire
<b>MERCREDI</b> 9	Potage de courgette Betterave (BIO) vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Yaourt nature Pomme (HVE) au four	Potage de courgette Museau de porc vinaigrette Œufs brouillés (BIO) aux herbes Epinards béchamel Rondelé Mousse au café	Coquille de poisson Julienne de légumes Riz au lait au rhum
<b>JEUDI</b> 10	Potage de légumes Salade de blé fantaisie Sauté de dinde à l'ancienne P.de terre (HVE) et Chou-fleur béchamel (BIO) Saint Môret Marbré chocolat vanille	Potage de légumes Salade fraicheur Chipolatas Lingots blancs Petit moulé nature Kiwi	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
<b> VENDREDI</b> 11	Velouté d'asperges P. de terre (BIO) échalote ciboulette Colin d'Alaska pané et citron Carottes à la crème Gouda Crème pâtissière aux fruits rouges	Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Macaronis (BIO) à la parisienne *** Pont l'évêque Poire (HVE)	Risotto de volaille printanier *** Yaourt aromatisé
<b>SAMEDI</b> 12	Potage de légumes Quiche Lorraine Escalope viennoise Courgettes persillées Emmental Liégeois vanille	Potage de légumes Salade vendéenne Sauté de bœuf sauce bordelaise Ecrasé de P.de terre (HVE) Yaourt nature Purée pomme (HVE) cannelle	Clafoutis au poireau Salade verte en chiffonnade Kiwi
<b>DIMANCHE</b> 13	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Merlu sauce crème aneth Gratin dauphinois (P.de terre HVE) Petit moulé ail et fines herbes Tarte normande	Potage de légumes Semoule fantaisie Rôti de Porc sauce moutarde Mitonnée de légumes Bûchette mi chèvre Baba au rhum	Tortellini de bœuf sauce tomate basilic *** Orange

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: Carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange  
 Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron vinaigrette  
 Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec  
 Salade fraicheur: riz, radis, tomate, maïs  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

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

Appellation d'Origine Protégée



Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'ap



Semaine n°16- du 14 au 20 Avril 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 14	Potage de lentilles corail (HVE) Carotte râpée à la coriandre (BIO) Boudin noir Purée de p. de terre (BIO) Pavé demi-sel Mousse au chocolat au lait	Potage de lentilles corail (HVE) Salade exotique (BIO) Courgettes au bœuf (BIO) *** Yaourt nature Purée de pomme (HVE) (M)	Cassolette de poisson au poireau *** Poire
MARDI 15	Potage de légumes Betterave (BIO) vinaigrette framboise Poulet rôti sauce crème (BLEU BLANC COEUR) Poêlée de légumes Camembert (BIO) Gruau de froment (BIO) au café (M)	Potage de légumes Salade arlequin (P.de terre HVE) (LOCAL) Colombo de porc (BLEU BLANC COEUR) Riz et ratatouille (BIO) Fraidou Kiwi (BIO)	Cake chèvre et miel Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI 16	Velouté d'asperge Concombre vinaigrette Boulette de boeuf sauce provençale (LOCAL) Risoni (BIO) (LOCAL) Yaourt cerise (BIO) (M) Purée pomme (HVE) vanille	Velouté d'asperge Rillettes de porc et cornichon Calamars à la romaine Purée d'épinards (BIO) Edam (BIO) (M) Semoule au lait (BIO)	Blettes à la parisienne *** Crème dessert caramel
JEUDI 17	Potage de légumes (BIO) Pâté de foie cornichon Palette de porc au romarin Frites Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis à la rhubarbe (M)	Potage de légumes (BIO) Chou-fleur sauce gribiche Filet de poulet sauce au poivre (LOCAL) Haricots blancs et carottes (BIO) Coulommiers Poire (HVE)	Omelette nature P. de terre et haricots verts en persillade Crème pâtissière aux amandes (M)
VENDREDI 18	Velouté de poireau Galantine de volaille (Poisson) Blanquette de poisson Riz (BIO) et courgettes Fondu président Banane (BIO)	Velouté de poireau Salade de pâtes papillons (BIO) ciboulette Paupiette de veau sauce angevine Céleri à la tomate Bleu (AOP) Flan nappé caramel	Crêpe jambon fromage Julienne de légumes Purée pomme griotte
SAMEDI 19	Potage de légumes Œuf (BIO) dur mayonnaise (plat végétarien?) armentier de lentilles corail (HVE) *** Gouda Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Taboulé (BIO) Sauté de dinde crème origan Petits pois cuisinés Vache qui rit Kiwi (BIO)	Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes braisées Liégeois vanille
DIMANCHE 20	Potage de tomates vermicelles Pizza fromage Tête de veau sauce ravigote (LOCAL) P.de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix Moelleux aux fruits rouges (M)	Potage de tomates vermicelles Perles citron coriandre (Poisson) Colin d'Alaska à la normande Haricots beurre (LOCAL) Yaourt nature (BIO) Gâteau de Savoie	Pizza royale Salade verte en chiffonnade Flan chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, maïs vinaigrette

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°17- du 21 au 27 Avril 2025

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 21	Potage de légumes Salade bicolore (carottes <b>bio</b> ) Cuisse de canette façon navarin Ecrasé de p.de terre ( <b>HVE</b> ) Vache qui rit Panna cotta au caramel	Potage de légumes Betterave ( <b>BIO</b> ) à l'ail Sauté de porc sauce sauge Riz ( <b>BIO</b> ) aux petits légumes Yaourt nature Orange	Quenelles de brochet sauce concharnoise Haricots beurre Crème dessert vanille
MARDI	Potage à la tomate Salade Arlequin Colin sauce catalane Haricots verts Petit moulé frais ail et fines herbes Purée pomme ( <b>HVE</b> ) cassis	Potage à la tomate Céleri rapé façon rémoulade Bœuf aux oignons Tagliatelles Camembert Mousse au chocolat	Courgettes à la volaille *** Poire
MERCREDI 23	Potage de légumes Lentilles ( <b>HVE</b> ) à l'échalote vinaigrette Boulettes au bœuf sauce napolitaine Polenta et mitonnée Fraidou Crème pâtissière au rhum	Potage de légumes Carottes cuites au cumin Merlu sauce aneth Riz pilaf ( <b>BIO</b> ) au fenouil Saint Paulin Pomme du verger ( <b>HVE</b> )	Gratin de poisson aux épinards Mousse café
JEUDI 24	Potage courgette céleri Tomate vinaigrette Tortis ( <b>BIO</b> ) façon carbonara *** Gouda Fromage blanc aux fruits rouges	Potage courgette céleri Semoule fantaisie Poulet sauce marchand de vin Navets braisés Petit moulé aux noix Flan vanille	Clafoutis printanier à la sauge Blettes ail et persil Kiwi
VENDREDI 25	Potage à l'oseille Cake aux légumes Colin meunière et citron Chou-fleur béchamel Yaourt cerise Purée pomme ( <b>HVE</b> ) badiane	Potage à l'oseille Concombre vinaigrette Echine de porc aux herbes Lingots blancs Pavé demi-sel Crêpe au sucre et confiture	Tomate farçie Riz créole Liégeois chocolat
SAMEDI 26	Potage de légumes Feuilleté au fromage Filet de poulet crème asperge Carotte braisées Fondu président Semoule au lait ( <b>BIO</b> ) à la myrtille	Potage de légumes Mortadelle et cornichon Œufs brouillés Pâtes papillons ( <b>BIO</b> ) à la milanaise Pont l'Evêque Ananas	Croque Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 27	Potage crécy Macédoine de légumes mayonnaise Choucroute **** Tomme blanche Gâteau basque	Potage crécy Salade des incas Blanquette de volaille Purée de patate douce Yaourt nature Tarte flan	Tarte au fromage Salade verte Bouillie de froment au chocolat

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis  
 Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs  
 Salade des incas: riz, carotte, maïs  
 Perles à l'orientale: perles, coriandre, cumin, citron

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008.  
 Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

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'ap