



Semaine n°21- du 18 au 24 Mai 2026



NOM DU CLIENT

| | MENU A | MENU B | DINER |
|-------------|---|--|--|
| LUNDI 18 | Potage de légumes Feuilleté au fromage Poule au pot et ses légumes *** Rondelé Fromage blanc aux fruits rouges | Potage de légumes Tartare de courgette (BIO) vinaigrette citron Andouillette sauce moutarde Ecrasé de P.de terre Local Yaourt nature Pamplemousse | Quenelles de brochet sauce concarnoise Haricots beurre Crème dessert vanille |
| MARDI 19 | Potage crécy (carottes) Salade bicolore Macaroni (BIO) carbonara *** Mimolette M Purée pomme (HVE) cannelle | Potage crécy (carottes) Semoule fantaisie Carottes aux gésiers **** Petit moulé au noix Mousse au chocolat | Potage crécy Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Poire |
| MERCREDI 20 | Potage de légumes Tomate au poivron vinaigrette au paprika Chili con carne *** Fraidou M Crème mexicaine cacao café cannelle | Potage de légumes Céleri sauce ravigote Colin d'Alaska sauce citron Chou fleur béchamel Edam Banane | Clafoutis normand Ratatouille M Tapioca au lait |
| JEUDI 21 | Velouté de lentilles corail (HVE) Salami et cornichons Potée au jambonneau *** Camembert M Pain irlandais aux pommes | Velouté de lentilles corail (HVE) Concombre (BIO) à la menthe Oeufs brouillés aux herbes Tortis tricolore Petit moulé nature Flan vanille | Emincé de dinde à la crème Blettes braisées Kiwi |
| VENREDI 22 | Potage à l'oseille Salade de p. de terre, tomate, ciboulette Colin meunière et citron Carottes Brie M Local Purée pomme banane | Potage à l'oseille Chou-fleur sauce tartare Echine de porc sauce charcutière Purée de pois cassés Pavé demi-sel Crème dessert caramel | Croissant jambon fromage Salade verte en chiffonnade Liégeois au chocolat |
| SAMEDI 23 | Potage de légumes Mortadelle et cornichons Cuisse de poulet sauce marchand de vin Haricots verts et courgettes Fondu président M Semoule au lait (BIO) au rhum | Plats Végétariens Potage de légumes Melon Lasagnes de légumes Salade verte Pont l'Evêque Ile flottante | Courgette façade Riz créole Yaourt aromatisé |
| DIMANCHE 24 | Potage tomate vermicelle Betterave (BIO) framboise Langue de bœuf sauce tomate Gratin de P.de terre Crème anglaise M Moelleux chocolat | Potage tomate vermicelle Cake aux olives Cuisse de canette rôtie Petits pois fermière Yaourt nature M Tarte flan | Gratin de poisson aux épinards *** M Bouillie de froment au café |

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

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



Semaine n°22- du 25 au 31 Mai 2026

NOM DU CLIENT

| | MENU A | MENU B | DINER |
|-------------|--|--|--|
| LUNDI 25 | Potage de légumes Saucisson et cornichons Sauté de dinde Vallée d'Auge Courgettes Fraidou Tapioca (BIO) fleur orange | Potage de légumes Salade de fond d'artichaut et tomate Frittata (BIO) emmental basilic Riz créole Saint Paulin Mousse au chocolat | P. de terre façon Dauphinois au jambon *** Pomme cuite à la cannelle |
| MARDI 26 | Velouté de lentilles corail (HVE) Salade de p. de terre moutarde ancienne Calamars à la romaine Carottes Tomme blanche M Panna cotta aux griottes | Velouté de lentilles corail (HVE) Céleri rémoulade Boulettes au bœuf sauce tomate Local Tagliatelles Vache qui rit M Local Purée pomme (HVE) fraise | Poêlée de légumes à la volaille *** Fromage blanc au miel |
| MERCREDI 27 | Potage crécy (carottes) Rillettes et cornichons Rôti de porc à la crème de poivron Petits pois cuisinés Local Yaourt cerise M Clafoutis à la rhubarbe | Potage crécy (carottes) Betterave (BIO) ciboulette Tajine de volaille à l'orientale Semoule Gouda Pomme du Verger (HVE) | Duo de poisson à la fondue de poireau *** M Bouillie de froment vanille |
| JEUDI 28 | Potage de légumes Tomate vinaigrette Rognons de porc sauce madère Purée de p. de terre Camembert Liégeois au café | Potage de légumes Salade italienne Local Sauté de bœuf au citron Carottes braisées Petit moulé aux noix M Purée pomme (HVE) romarin | Tarte au fromage Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé |
| VENREDI 29 | Potage de légumes Salade coleslaw Merlu blanc du Cap sauce bretonne Local Risoni Pavé demi-sel Flan nappé caramel | Potage de légumes Paté de foie cornichons Pizza fromage Salade verte Local Yaourt nature M Onctueux chocolat | Blettes à la parisienne *** Abricots |
| SAMEDI 30 | Potage de courgette Radis et beurre Escalope viennoise Chou-fleur au curcuma Fromage frais au sel de Guérande Bio Semoule au lait | Plats Végétariens Potage de courgette Rillettes de poisson échalote ciboulette Colombo de lentilles corail et riz (BIO) *** Emmental Coupelle de fruits au sirop | Œufs brouillés P. de terre et épinards béchamel Mousse au citron |
| DIMANCHE 31 | Potage de légumes Macédoine mayonnaise Paupiette de saumon sauce basilic Haricots beurre Saint Môret Clafoutis aux abricots | Potage de légumes Concombre (BIO) à la crème Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur (HVE) Pont l'Evêque Tartelette aux fruits | Crêpe jambon fromage Salade verte en chiffonnade Pomme du Verger |

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Salade Italienne: Tortis,basilic,poivrons,olives,tomates,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 dispon