Menus à la Carte

Le repas marqué PC est un repas complet ne prenez pas d'accompagnement

Semaine n°13- du 23 au 29 Mars 2026

Nom du Client

Part'âge A Dom

TEL / 0298802581

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Lentilles à l'échalote	Salade vitaminée	Betterave vinaigrette	Pâté forestier Ⓟ	Carotte râpée ciboulette	Chou blanc sauce crémeuse	Salade de pâtes océane
	Céleri sauce ravigote	Cervelas Ⓟ	Salade des incas	Chou rouge rémoulade aux raisins	Salade pastourelle	Mortadelle Ⓟ	Macédoine de légumes mayonnaise
	Salade arlequin	*Salade arlequin*	*Salade arlequin*	*Salade arlequin*	*Salade arlequin*	*Salade arlequin*	*Salade arlequin*
	Chou-fleur sauce tartare	*Chou-fleur sauce tartare*	*Chou-fleur sauce tartare*	*Chou-fleur sauce tartare*	*Chou-fleur sauce tartare*	*Chou-fleur sauce tartare*	*Chou-fleur sauce tartare*
PLATS	Palette de porc à la diable Ⓟ	Farfalles à la bolognaise (PC)	P. de terre à la savoyarde Ⓟ (PC)	Emincé de dinde sauce normande	Lieu sauce Bercy	Couscous de poulet (PC)	Sauté de porc au thym Ⓟ
	Sauté de poulet à l'estragon	Lieu sauce crème échalote	Paupiette de veau sauce chasseur	Coquillettes crémeux de lentilles corail potiron (PC)	Cordon bleu	Crépinette de porc aux oignons Ⓟ	Bœuf façon Baeckoffe (PC)
	Tarte aux légumes	Carottes aux gésiers de volaille (PC)	Omelette	Crêpe jambon fromage Ⓟ	Chou vert braisé au bœuf (PC)	Gratin de poisson aux épinards (PC)	Raviolini au fromage sauce tomate (PC)
	Boulettes de bœuf sauce forestière	*Boulettes de bœuf sauce forestière*	*Boulettes de bœuf sauce forestière*	*Boulettes de bœuf sauce forestière*	*Boulettes de bœuf sauce forestière*	*Boulettes de bœuf sauce forestière*	*Boulettes de bœuf sauce forestière*
ACCOMPAGNEMENTS	Haricots verts braisés	***	***	Poêlée de légumes	Riz créole	***	Purée de céleri
	Purée de p. de terre	Chou-fleur braisé	Navets braisés	***	Petits pois cuisinés	Haricots blancs sauce tomate	***
	Salade verte en chiffonnade	***	Fondue de poireaux	Salade verte en chiffonnade	***	***	***
		Purée de p. de terre	*Purée de p. de terre*	*Purée de p. de terre*	*Purée de p. de terre*	*Purée de p. de terre*	*Purée de p. de terre*
PRODUITS LAITIERS	Fromage frais au sel de Guérande	Edam	Yaourt nature	Fraidou	Brie	Saint-Paulin	Fondu président
	Camembert	Rondelé	Petit moulé ail et fines herbes	Cantal	Yaourt nature	Pavé demi-sel	Yaourt aromatisé
	Emmental	*Emmental*	*Emmental*	*Emmental*	*Emmental*	*Emmental*	*Emmental*
	Yaourt aromatisé	*Yaourt aromatisé*	*Yaourt aromatisé*	*Yaourt aromatisé*	*Yaourt aromatisé*	*Yaourt aromatisé*	
DESSERTS	Onctueux au caramel	Purée de pommes vanille	Orange	Far nature	Flan vanille	Entremets au café	Moelleux choco malt
	Poire	Beignet au chocolat	Mousse au citron	Coupelle de fruits au sirop	Purée pomme mangue	Pomme cuite au four	Poire
	Yaourt aromatisé	Tapioca au lait	Entremets praliné	Fromage blanc à la myrtille	Orange	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille
	Tarte au chocolat	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*	*Tarte au chocolat*
COMPLEMENTS	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Grand Laitage	Grand Laitage	Grand Laitage	Grand Laitage	Grand Laitage	Grand Laitage	Grand Laitage
	Petit Laitage	Petit Laitage	Petit Laitage	Petit Laitage	Petit Laitage	Petit Laitage	Petit Laitage
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	Beurre	Beurre	Beurre	Beurre	Beurre	Beurre	Beurre

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

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de pâtes océane: pâtes,poisson, crème ciboulette échalote
Salade des incas: riz, carotte, maïs
Salade vitaminée vinaigrette à l'orange: carotte, chou chinois rapés
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron

Pêche responsable

Appelation d'Origine Protégée

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

Viande de France

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