



Nom: _____

SEMAINE 14

Semaine du 30 Mars 2026 au 05 Avril 2026

	Lundi 30/03	Mardi 31/03	Mercredi 01/04	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04	Samedi 04/04	Dimanche 05/04
ENTREE	Salade de flageolets lardons fromage à la vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Œufs dur au thon	Quiche à la tomate et au fromage	Fond d'artichaut vinaigrette	Pâté en croûte	Wrap volaille au curry et petits légumes
	Filet de maquereau sauce tomate	Salami	Salade de pâtes tomates mozzarella	Salade de blé à la provençale (blé,tomates,poivrons,thon,olives, œufs dur,vinaigrette)	Salade de pommes de terre à l'Alsacienne (pdt , cervelas , oignons , tomates , persil , vinaigrette)	Salade à l'indienne	Duo de chou-fleurs brocolis vinaigrette
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	Pâtes carbonara	Colombo de volaille	Tilapia sauce framboise citron	Boudin blanc sauce poivre	Marmite du pêcheur	Paupiette de veau sauce crème de champignons	Emincé de volaille sauce crème de poivrons tomates
	Poisson pané au citron	Epaule de porc confite sauce balsamique	Rognon de bœuf sauce madère	Chausson de volaille à la bolognaise	Rôti de porc aux raisins	Coq au vin	Paleron braisé sauce à l'oignons
LEGUME / FECULENT	Blettes à la crème	Poêlée d'aubergines	Poêlée haricots plats fèves et julienne de légumes	Haricot beurre ail et persil	Fondue de poireaux	Carottes vichy	Petits pois
	Pâtes	Gratin dauphinois	Risotto légumes du soleil	Mousseline de pommes de terre	Légumes du soleil	Poêlée de pommes de terre haricots verts oignons	Polenta crémeuse à la tomate
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Ile flottante	Compote de fruits	Yaourt aux fruits	Entremet citron	Tarte	Petit suisse	Pâtisserie
	Fromage blanc aux fruits	Liégeois chocolat	Crème dessert café	Fruits de saison	Yaourt sucré	Fruits de saison	Flan caramel
REPAS DU SOIR	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir	Repas du soir
PAIN	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Afin de remplir au mieux votre planning de menus:

Entourez, cochez, ou surlignez les plats choisis,

Rayer les jours où vous ne désirez pas de repas

Les plats grisés sont des plats complets sans choix d'accompagnement



MAISON JOSEPHINE
Traiteur

vous souhaite un bon appétit!
N'oubliez pas de nous contacter au **02 43 87 13 59** pour
tous renseignements et commandes.