

Nom: _____			SEMAINE 6		Semaine 6 du 02 Février 2026 au 08 Février 2026		
	Lundi 02/02	Mardi 03/02	Mercredi 04/02	Jeudi 05/02	Vendredi 06/02	Samedi 07/02	Dimanche 08/02
ENTREE	salade à l'italienne (pâtes, surimi, poivrons, maïs, crème, vinaigrette, basilic)	roulade aux olives	salade paysanne (haricots blancs coco, carottes, poivrons verts, cornichons, échalotes, vinaigrette)	salade piémontaise	museau vinaigrette	beignet de poissons	chou garni volaille et petits légumes
	tarte façon pissaladière (tomates, anchois, oignons, emmental râpé)	œufs durs mayonnaise	champignons à la crème au curry	sardine à l'huile	poireau vinaigrette	salade de trio de choux jambon fromage	pâté en croûte
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	rôti de dinde sauce estragon	paupiette de saumon sauce aneth	tripes à la mode de Caen	haché de veau ail et fines herbes	filet de merlu sauce vanille framboise	crêpe fourrée jambon et champignons	filet de poulet sauce crème
	choucroute garnie	palette de porc à la diable	sauté de porc aux oignons et raisins	hachis parmentier	boudin blanc à la crème d'échalote	estouffade de bœuf	sauté de veau aux champignons
LEGUME / FECULENT	ratatouille	julienne de légumes	mousseline de pommes de terre et céleri	petits pois carottes	poêlée de légumes	flan de carottes et haricots plats	gratin dauphinois
	chou fleur à la crème	pâtes	blettes à la crème	haricots beurre	semoule	pommes dauphines	marmite potagère (pommes de terre, brocolis, oignons rouge, artichauts, herbes aromatiques)
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt	Tarte	Fruits de saison	Entremets	fromage blanc au coulis de fruits	Fruits de saison	Pâtisserie
	compote de fruits	flan caramel	liégeois vanille	yaourt sucré	mousse au chocolat	crème dessert chocolat	yaourt aromatisé
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 AINE
Trattoria

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