



Nom: _____

SEMAINE
38

Semaine du 14/09 AU 20/09 2026

	Lundi 14/09	Mardi 15/09	Mercredi 16/09	Jeudi 17/09	Vendredi 18/09	Samedi 19/09	Dimanche 20/09
ENTREE	Rillettes de poissons	Mousse de foie	Surimi mayonnaise	Salade Grecque (tomate, fêta, concombres, poivrons, oignons, olives, vinaigrette)	Tarte façon pissaladière	Salade de haricots beurre julienne de légumes crème fraîche vinaigre balsamique	Coppa
	Salade de brocolis lardons emmental à la vinaigrette	Salade à l'Italienne (pâtes, surimi, poivrons, maïs, crème, vinaigrette, basilic)	Salade paysanne (haricot blanc coco, carottes, poivrons, cornichons, échalottes, vinaigrette)	Friand	Carottes périgourdines (carottes, lardon, pommes fruits, gésiers de volaille, vinaigrette, herbes aromatiques)	Champignons vinaigrette	Wrap thon et petits légumes
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	Salade de pâtes au curry thon juliënne de légumes mayonnaise	Rôti de porc froid sauce Béarnaise	Salade de pommes de terre cervelas tomates emmental à la vinaigrette	Rôti de veau froid mayonnaise ciboulette	Salade de riz à la niçoise (riz, thon, poivrons, concombre, tomates, oignons, olives noires, câpres, oeufs durs, vinaigrette)	Salade de lentilles saucisse fumée emmental à la vinaigrette	Salade de céréales méditerranéennes jambon poivrons emmental à la vinaigrette
	Curry de la mer	Couscous	Poisson à la jardinière	Boulettes de bœuf sauce paprika	Paëlla de poisson	Foie de veau sauce Bercy	Andouillettes sauce échalotes vin rouge
	Escalope panée à l'Italienne	Crêpe fourée jambon champignons	Duo de jambon	Colombo de volaille	Cuisse de poulet façon Basquaise	Marmite Sarthoise	Sauté de bœuf aux oignons
LEGUME / FECULENT	Brunoise du soleil	Légumes à couscous	Poêlée Bretonne	Petits pois carottes	Haricots beurre ail et persil	Poêlée de choux frisés	Flan de carottes haricots plats
	Pâtes au curry	Semoule	Pommes de terre champignons	Pommes de terre rissolées	Riz afraï	Lentilles	Céréales méditerranéennes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Crémet d'Anjou	Far Breton	Fruits de saison	Pâtisserie	Entremets mangue abricots	Fruits de saison	Tarte
	Fromage blanc aux fruits	Compote de fruit	Liégeois vanille	Yaourt aux fruits	Flan caramel	Yaourt sucré	Crème dessert chocolat
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



vous souhaite un bon appétit!

N'oubliez pas de nous contacter au 02 43 87 13 59 pour tous renseignements et commandes.