

Nom:

SEMAINE 41

Semaine du 5 au 11 octobre 2026

	Lundi 5/10	Mardi 6/10	Mercredi 7/10	Jeudi 8/10	Vendredi 9/10	Samedi 10/10	Dimanche 11/10
ENTREE	Salade de chou fleur lardon emmental à la vinaigrette	Cake salé poisson et petits légumes	Champignons vinaigrette au curry	Salade de pommes de terre museau vinaigrette	Salade de pâtes , thon , julienne de légumes mayonnaise crème fraîche	Salade Auvergnate (lentilles , jambon blanc, maïs, échalotes, vinaigrette)	Chou garni surimi et petits légumes
	Salade de riz à la niçoise	Pâté en croûte	Œufs dur à la béchamel	Feuilleté chaud	Mortadelle	Tarte à l'oignon	Salade de tomates aux olives
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	Sauté de volaille à la provençale	Quenelle de brochet sauce Aurore	Omelette aux fines herbes	Tajine de bœuf pruneaux abricots avec semoule	Parmentier de poisson	Suprême de pintade sauce forestière	Dorade sébaste aux épices douces
	Boulette de bœuf sauce paprika	Courgette farcie riz	Filet de poulet sauce moutarde estragon	Saucisse de toulouse au jus brun	Boudin blanc à la crème d'échalotes	Sauté de veau sauce champignons tomates cornichons	Tripes à la mode de Caen
	Paupiette de veau crème de ciboulette	—	Sauté de porc aux romarin	—	Escalope viennoise	—	Rôti de bœuf froid sauce moutarde à l'ancienne
LEGUME / FECULENT	Chou Romanesco	Julienne de légumes	Epinards à la crème	Navets	Tomates cuites	Fondue de poireaux	Flan de carottes
	Céréales gourmandes	Riz	Pommes Dauphines	Semoule	Mousseline de pommes de terre brocolis	Gratin de pâtes aux légumes	Pommes de terre aux épices douces
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Cake citron	Entremets framboise litchi	Fruits de saison	Tarte	Fruits de saison	Pâtisserie	Crème dessert vanille
	Liégeois vanille	Crêmet d'Anjou	Flan caramel	Mousse chocolat	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits	Yaourt sucré
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
Toutain

vous souhaite un bon appétit!

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