

Nom: _____

SEMAINE 21

Semaine du 18 au 24 mai 2026

	Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05	Samedi 23/05	Dimanche 24/05
ENTREE	Salade trio de choux jambon emmental	Salami	Tartine du pêcheur	Mousse de foie	Terrine tomates mozzarella basilic	Salade Grecque (tomate, fêta, concombres, poivrons, oignons, olives, vinaigrette)	Wrap thon et petits légumes
	Macédoine à la vinaigrette	Salade de pâtes saumon fumé tartare de tomates	Salade d'endives pommes fruits, raisins secs, lardons, emmental	Taboulé oriental	Salade du Puy (lentilles vertes, épaule de porc, maïs vinaigrette, échalotes)	Duo de navettes (crème de boursin, mousse de canard)	Salade Strasbourgeoise (pommes de terre, saucisse de Strasbourg, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise)
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	Chipolatas jus aux herbes	Navarin de poulet	Steak haché de veau sauce champignons	Pâtes carbonara	Cabillaud sauce coriandre citron	Rôti de dinde sauce curry moutarde	Blanquette de veau
	Rôti de Bœuf froid sauce Béarnaise	Poisson à la Bordelaise	Boudin noir aux pommes	Sauté de volaille sauce curcuma	Sauté de bœuf à la provençale	Choucroute garnie	Pavé de saumon sauce basilic
LEGUME / FECULENT	Poêlée de champignons ail et persil	Petits pois carottes	Julienne de légumes	Poêlée de courgettes	Brocolis à la crème	Poêlée de légumes	Epinards à la provençale
	Gratin Dauphinois	Boulgour	Mousseline aux 2 pommes	Pâtes	Céréales gourmandes aux légumes du soleil	Poêlée de pommes de terre et chou	Riz doré
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Beignet aux pommes	Compote de fruits	Entremets framboise litchi	Tarte	Liégeois café	Fruits de saisons	Pâtisserie
	Fruits de saisons	Yaourt aux fruits	Crème dessert chocolat	Yaourt sucré	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé	Crêmet d'Anjou
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
Pâtisseries

vous souhaitez un bon appétit!

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