

Nom: _____

SEMAINE 22

Semaine du 25 au 31 Mai 2026

FERIE

	Lundi 25/05	Mardi 26/05	Mercredi 27/05	Jeudi 28/05	Vendredi 29/05	Samedi 30/05	Dimanche 31/05
ENTREE	Pâté en croûte	Salade de pommes de terre chou-fleur carottes vinaigrette balsamique	Mortadelle	Salade de quinoa (quinoa, lardons, emmental, julienne de légumes, oignons, vinaigrette)	Nems de poulet	Jambon de Pays	Salade de pâtes au cervelas
	Salade gourmande de haricots vert (haricots verts, lardons, noix, croutons vinaigrette, emmental)	Cake chèvre courgettes	Salade de betteraves œufs durs vinaigrette	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de tomates museau vinaigrette	Salade coleslaw (carottes, chou blanc, échalottes, raisins secs, jus de citron, mayonnaise)	salade à l'indienne (riz, pommes en cube, poivron, crème fraîche, mayonnaise, vinaigre, curry)
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	Sauté d'agneau dans son jus	Crozets Savoyard	Paupiette de saumon sauce crème estragon à la moutarde à l'ancienne	Escalope Viennoise	Paëlla de poisson	Roti de veau sauce poivre	Quenelle de volaille sauce champignons
	Pilon de poulet sauce crème de poivrons	Sauté de canard à l'orange	Omelette aux fines herbes	Roti de porc sauce charcutière	Paupiette de dinde sauce estragon	Colombo de porc	Langue de bœuf sauce piquante
LEGUME / FÉCULENT	Légumes à couscous	Flan de carottes	Fondue de poireaux crémée	Marmite potagère	Tomates provençale	Pois gourmands et poivrons	Poêlée de chou frisé et carottes
	Semoule aux épices douces	Crozets	Pâtes au pesto	Flageolets	Riz safrané	Poêlée de pommes de terre champignons	Mousseline de pommes de terre aux herbes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Liégeois vanille	Pâtisserie	Fruits de saison	Entremet café	Tarte	Crémet d'Anjou	Semoule au lait
	Yaourt aux fruits	Fromage blanc aux fruits	Petits suisse	Compote de fruits	Crème dessert caramel	Compote de fruits	Fruits de saison
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
Patissiers

vous souhaite un bon appétit!

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