

Nom:

SEMAINE 29

Semaine du 13 au 19 juillet 2026

Lundi 13/07	Mardi 14/07	Mercredi 15/07	Jeudi 16/07	Vendredi 17/07	Samedi 18/07	Dimanche 19/07
-------------	-------------	----------------	-------------	----------------	--------------	----------------

ENTREE	Pâté de campagne	Salade de pâtes poulet tomates ciboulette	Guacamole crevettes tomates	Feuilleté chaud	Jambon de Pays	Quiche tomate fromage	Meli -Melo pastèque melon
	Salade de tomates museau vinaigrette	Salade de brocolis lardons emmental	Salade aux 2 pommes lardons échalotes	Salade de betteraves œufs dur vinaigrette	Carottes mimosa	Salade de riz à l'Antiboise (riz , œufs dur , carottes , thon , câpres , vinaigrette)	Tarte façon Pissaladière
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
PLAT	Pâtes Carbonara	Doré Austral sauce façon beurre Nantais	Saucisse de Toulouse sauce tomate	Paupiette de lapin sauce moutarde	Lasagnes de poisson	Suprême de poulet sauce miel citron	Cabillaud sauce thym
	Sauté de canard à l'orange	Chausson Bolognaise	Paupiette de volaille au curcuma	Marmite Sarthoise	steak haché de bœuf au jus brun	Sauté de porc sauce crème aux 4 épices	Rôti de Bœuf froid sauce mayonnaise ciboulette
	Colin sauce provençale	–	Poisson blanc à la Béarnaise	–	Emincé de volaille à la crème	–	Boulettes de veau sauce herbes et ail
LEGUME / FECULENT	Céleri persillé	Carottes vichy	Jardinière de légumes	Navets	Ratatouille	Marmite potagère	Epinards à la crème
	Pâtes	Lentilles	Mousseline de pommes de terre aux herbes	Poêlée de pommes de terre persillées	Poêlée de fèves	Céréales Méditerranéennes	Pommes duchesses
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Pâtisserie	Yaourt aromatisé	Entremets chocolat	Tarte	Fruits de saison	Cake citron
	Crêmet d'Anjou	Crème dessert praliné	Compote de fruits	Yaourt sucré	Compote de fruits	Liégeois vanille	Petits suisse
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

MJ

MAISON JOSEPHINE
Traitant

vous souhaite un bon appétit!

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