


LES INFOS

Le bureau est à l'honneur !

Chaque mois un des membres de notre société sera à l'honneur afin de vous faire une présentation pour chacun d'entre eux, ils vous partageront leurs recettes coup de cœur d'un plat, une entrée ou même d'un dessert que vous retrouverez dans votre menu du mois à l'aide de l'onglet  si vous souhaitez le déguster.

Ce mois-ci, c'est Laure qui nous présente sa recette de la blanquette de veau.

Laure travaille au Marmiton depuis maintenant 13 ans. Elle accorde une grande importance à la qualité du service qu'elle propose et veille toujours à fournir un travail soigné, avec sérieux et professionnalisme.

Véritable épicurienne, elle croque la vie à pleines dents et accorde une place de choix à la famille et aux amis, qui sont au cœur de son équilibre personnel. En dehors de son activité professionnelle, elle aime consacrer son temps libre à des moments privilégiés avec ses proches ainsi qu'à des activités créatives.

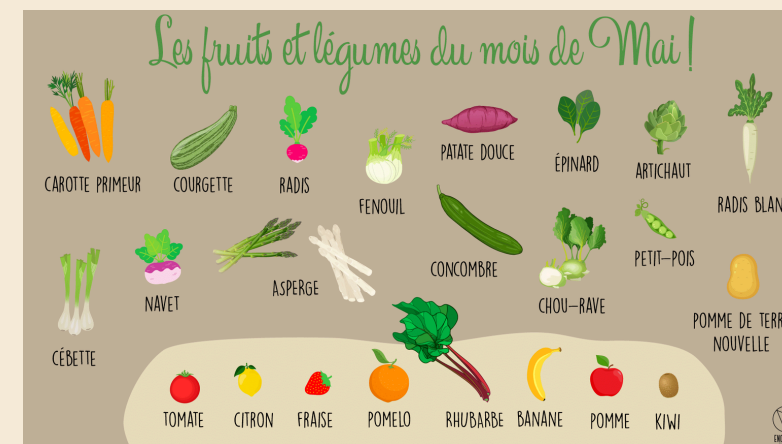
Globe-trotteuse dans l'âme, Laure aime également découvrir de nouveaux horizons et s'émerveiller devant la richesse des cultures et des paysages à travers le monde. Cette ouverture nourrit sa curiosité et lui permet de se ressourcer.

MENU CONSTANT DU MOIS & INFOS

3EME MENU

ENTRÉE : Feuilleté poulet-champignons

PLAT : Dos de lieu sauce beurre blanc sur lit de légumes



RECETTE

Blanquette de veau

Ingrédients

- 1 kg de blanquette de veau
- 1 bouillon de poule
- Quelques champignons frais
- 1 jaune d'oeuf
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 petit pot de crème fraîche
- farine
- sel
- poivre
- 1 bouillon de légumes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 heures

Préparation pour 4 personnes

- 1- Faire revenir la viande dans un peu de beurre doux jusqu'à ce que les morceaux soient un peu dorés.
- 2- Saupoudrer de 2 cuillères de farine. Bien remuer.
- 3- Ajouter 2 ou 3 verres d'eau, les cubes de bouillon. Rajouter de l'eau si nécessaire pour couvrir.
- 4- Couper les carottes en rondelles et émincer les oignons puis les incorporer à la viande, ainsi que les champignons.

5- Laisser mijoter à feu très doux environ 1h30 à 2h00 en remuant. Si nécessaire, ajouter de l'eau de temps en temps.

7- Dans un bol, mélangez bien la crème fraîche et le jaune d'oeuf. Ajoutez ce mélange au dernier moment, remuez bien et servez aussitôt, accompagné de riz.

8- Pour plus de gourmandise : faites une béchamel en remplaçant le lait par le jus de la viande et servez la sauce à part



La fête des Mères apparaît en France dès 1918, sous l'influence du Mother's Day américain introduit par les soldats venus après la Première Guerre mondiale. Elle est ensuite officialisée pendant la Seconde Guerre mondiale par le régime de Vichy, dirigé par Philippe Pétain, dans le but d'encourager la natalité, en mettant surtout à l'honneur les mères de familles nombreuses. Enfin, le 24 mai 1950, la fête des Mères devient une célébration officielle inscrite dans le calendrier républicain par une loi de la IVe République.

SOLUTIONS JEUX

Mon premier est le contraire de froid.
 Mon second est le haut d'une montagne.
 Mon troisième est la première lettre de l'alphabet.
 Mon tout est très apprécié des enfants !

CHAUD - COL - A = CHOCOLAT

PAQUES

Ç H L N V W O G F E A M
 G I G O T E Q C S B Q K
 L Z F X U T V S J D N J
 O S B F R C A X Q I C M
 N L S G O H W Z S I I X
 I U D M C O I S Z Ç U Ç
 P N J O G C U P U A F G
 A D T F C O C R W R D P
 L I Ç U F L D I W Ç A B
 B Y V M Q A G N Q N V E
 S F L I G T N T I M U P
 C L O C H E P E B U C H
 W R I N U F R M A U P Q
 R T S E U Q A P S I X E
 Y E L U O P Q S H K K H

Avril 2026

JEUX


Assembler les syllabes

Assembler deux syllabes pour faire un mot

THEME : LES Légumes

Exemple POI + REAU = POIREAU

CHAUT	BRO	ATE	FLA	EMBRE	GINE
DIVE	MÂ	COR	DIS	HARI	OI
TUE	FE	NARD	IRON	COLI	BETT
GEOLET	OTTE	TILLE	ÉCHA	EN	NA
CÉ	ÉPI	PAT	ARTI	OUILLE	CHE
NICHON	AUBER	GNON	CAR	LERI	GING
RA	PERGE	COT	ERAVE	CITR	LOTE
LEN	POT	LAI	VET	AS	NOUIL

 04 84 25 35 71 (siège social)

 contact@lemarmiton.net

 www.lemarmiton.net

Les menus sont établis sous réserve de modifications ; toute annulation à moins de 72h hors week-end et hors jours fériés avant la date de passage sera facturée.



SUIVEZ-NOUS !

Menu
Mai 2026



Les allergènes présents dans nos repas sont disponibles sur les étiquettes de vos barquettes en MAJUSCULE.

SEMAINE 19

	lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai	samedi 09 mai	dimanche 10 mai
M	Poivrons grillés à l'Espagnole Paëlla* - VF Sans porc pour régime	Tomates pesto et mozza Hachis parmentier - VF	Salade de maquereau Escalope de veau à la crème - VF	Tarte à la carotte Omelette aux oignons	Haricots rouges/avocat en salade Tortelinis aux champignons	Feuilleté à la saucisse * Filet de poulet braisé	Pâté en croûte Rôti de dinde - VF
1	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Flan	Fromage Compote	Fromage Millefeuille
S	Macédoine de légumes Dessert lacté	Salade lentilles au saumon Dessert lacté	Salade vénitienne Dessert lacté	Salade Asiatique Dessert lacté	Salade Méditerranéenne * Dessert lacté	Salade Parmentière Dessert lacté	Blé niçois Dessert lacté
S+	Pizza poivrons/mozza	Nems à la volaille	Tomate farcie au thon	Beignets de brocolis	Tomate farcie	Galette sarrasin jambon/fromage *	Quiche aux poireaux
M	Cœurs de palmier Spaghettis bolognaise - VF	Petits pois / œufs / quinoa Sauté de dinde à l'ananas - VF	Asperges et jambon de parme * Sauté d'agneau aux abricots - VF	Radis beurre Boulettes de bœuf provençale	Courgettes râpées coriandre Linguines aux crevettes	Pomelo Moussaka - VF	Artichaut en salade Poisson meunière
2	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Flan	Fromage Compote	Fromage Millefeuille
S	Macédoine de légumes Dessert lacté	Salade lentilles au saumon Dessert lacté	Salade vénitienne Dessert lacté	Salade Asiatique Dessert lacté	Salade Méditerranéenne * Dessert lacté	Salade Parmentière Dessert lacté	Blé niçois Dessert lacté
S+	Pizza poivrons/mozza	Nems à la volaille	Tomate farcie au thon	Beignets de brocolis	Tomate farcie	Galette sarrasin jambon/fromage *	Quiche aux poireaux
3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3

SEMAINE 20

	lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai	samedi 16 mai	dimanche 17 mai
M	Salade de betteraves Lasagnes à la bolognaise - VF	Salade de fèves et poivrons Poisson	Salade d'aubergines Risotto aux champignons	Salade de tomates Steack haché sauce barbecue - VF	Salade pâtes/saumon/amandes Cabillaud aux tomates	Endives valentines Pâtes à la carbonara * - VF	Salade de petit pois Rôti de porc * - VF
1	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Clafoutis poire/chocolat	Fromage Compote	Fromage Carré surprise
S	Salade Indienne Dessert lacté	Taboulé Libanais Dessert lacté	Salade Californienne Dessert lacté	Salade Pasta Italia * Dessert lacté	Salade Tex Mex Dessert lacté	Salade Bulgare Dessert lacté	Salade Caesar Dessert lacté
S+	Flan de légumes	Feuilleté au fromage	Clafoutis chèvre et courgettes	Croissant jambon fromage *	Wrap de légumes	Croque monsieur *	Crêpe champignons
M	Taboulé chou-fleur à l'oriental Rouille	Chou rouge/pomme/poulet Choucroute * - VF	Fusillis/tomates confites/mozza Sauté de porc - VF	Tarte à l'oignon Mignon de porc lardé * - VF	Céleri remoulade Aiguillettes de poulet miel/curry - VF	Croisillon aux champignons Raviolis au poulet	Mousse de canard Nuggets de poulet - VF
2	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Clafoutis poire/chocolat	Fromage Compote	Fromage Carré surprise
S	Salade Indienne Dessert lacté	Taboulé Libanais Dessert lacté	Salade Californienne Dessert lacté	Salade Pasta Italia * Dessert lacté	Salade Tex Mex Dessert lacté	Salade Bulgare Dessert lacté	Salade Caesar Dessert lacté
S+	Flan de légumes	Feuilleté au fromage	Clafoutis chèvre et courgettes	Croissant jambon fromage *	Wrap de légumes	Croque monsieur *	Crêpe champignons
3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3

SEMAINE 21

	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai	samedi 23 mai	dimanche 24 mai
M	Méli-mélo crudités à l'ananas Fideuà	Feuilleté légumes Cordon bleu de dindonneau	Concombres à la crème Chili con carne	Flammenkueche* Poisson	Tomate farcie au maïs Colin sauce au beurre blanc	Chou blanc émincé noix/raisins Cassoulet * - VF	Salade Niçoise Rôti de bœuf - VF
1	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Gâteau à la rhubarbe	Fromage Compote	Fromage Tarte au citron
S	Salade Camarguaise Dessert lacté	Salade Auvergnate * Dessert lacté	Blé niçois Dessert lacté	Salade Vénitienne Dessert lacté	Salade de Riz Dessert lacté	Salade piémontaise * Dessert lacté	Artichaut printanier Dessert lacté
S+	Tortilla	Cake chorizo/tomates *	Galette complète	Accras de morue	Cake carottes/cumin	Croq œuf	Gratin dauphinois à la ricotta
M	Grain de blé en salade Paupiette de dinde	Avocat Blanquette de veau - VF	Pois chiches en salade Œufs florentine	Chou-fleur en salade Saucisses de volaille - VF	Brocolis en salade Pintade rôtie à l'orange - VF	Feuilleté dubarry Lapin à la moutarde	Salade chinoise Tortilla
2	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Gâteau à la rhubarbe	Fromage Compote	Fromage Tarte au citron
S	Salade Camarguaise Dessert lacté	Salade Auvergnate * Dessert lacté	Blé niçois Dessert lacté	Salade Vénitienne Dessert lacté	Salade de Riz Dessert lacté	Salade piémontaise * Dessert lacté	Artichaut printanier Dessert lacté
S+	Tortilla	Cake chorizo/tomates *	Galette complète	Accras de morue	Cake carottes/cumin	Croq œuf	Gratin dauphinois à la ricotta
3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3

SEMAINE 22

	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai	samedi 30 mai	dimanche 31 mai
M	Crudités crumble Gardiane de taureau - VF	Radis beurre Boudin noir - VF	Champignons à la Grecque Lasagnes épinard/ricotta	Pizza 4 fromages Alouette de bœuf	Betteraves en meurotte Médailon de merlu sauce beurre	Salade printanière Boulettes de veau aux olives	Terrine de lapin Rôti de veau - VF
1	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Moelleux aux pommes	Fromage Compote	Fromage Beignet au chocolat
S	Salade de pâtes Dessert lacté	Salade Californienne Dessert lacté	Salade Grecque Dessert lacté	Blé pêcheur Dessert lacté	Salade Asiatique Dessert lacté	Salade Atlantique Dessert lacté	Lentilles aux légumes Dessert lacté
S+	Beignets de brocolis	Tarte à la tomate	Wrap au thon	Samoussas	Feuilleté saumon	Croissant jambon/fromage *	Omelette italienne
M	Salade de maïs Gratin de poisson	Salade de céréales Agneau à la menthe - VF	Taboulé Aiguillettes de poulet au miel - VF	Fenouil au pamplemousse Steak haché de porc * - VF	Salade de sardines Endives au jambon *	Feuilleté à la viande Bœuf bourguignon - VF	Petits pois et menthe en salade Tielle à la sétoise
2	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Moelleux aux pommes	Fromage Compote	Fromage Beignet au chocolat
S	Salade de pâtes Dessert lacté	Salade Californienne Dessert lacté	Salade Grecque Dessert lacté	Blé pêcheur Dessert lacté	Salade Asiatique Dessert lacté	Salade Atlantique Dessert lacté	Lentilles aux légumes Dessert lacté
S+	Beignets de brocolis	Tarte à la tomate	Wrap au thon	Samoussas	Feuilleté saumon	Croissant jambon/fromage *	Omelette italienne
3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3

Les menus sont établis sous réserve de modifications,

Toute annulation à moins de 72H hors week-end avant la date de passage sera facturée

(*) PLATS CONTENANT DU PORC

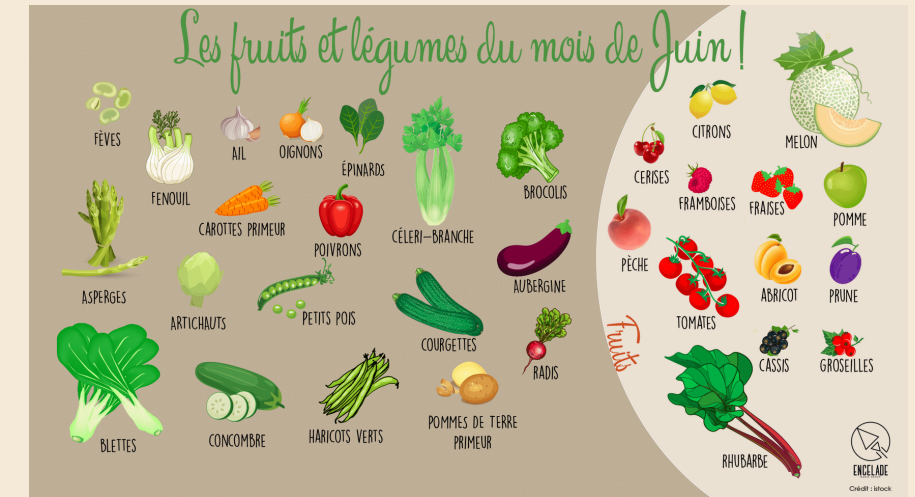
VF = VIANDE FRANÇAISE

Exemplaire client à conserver

MENU CONSTANT DU MOIS & INFOS

3EME MENU

ENTRÉE : Melon
PLAT : Truite
Pommes de terre
grenailles



Sudoku

JEUX

5	4			2		8		6
	1	9			7			3
			3			2	1	
9			4		5		2	
		1				6		4
6		4		3	2		8	
	6					1	9	
4		2			9			5
	9			7		4		2

8		6			3			9
	4			1			6	8
2			8	7				5
1		8			5		2	
	3		1				5	
7		5		3		9		
	2	1			7		4	
6				2		8		
	8	7	6		4			3

La fête des Pères apparaît au début du XXe siècle aux États-Unis, à l'initiative de Sonora Smart Dodd, qui souhaitait rendre hommage à son père. Inspirée du Mother's Day, elle se développe progressivement. En France, elle se popularise dans les années 1950, notamment grâce à des campagnes commerciales, comme celle de la marque Flaminaire en 1952. Contrairement à la fête des Mères, elle n'a pas été instaurée par une loi spécifique. Aujourd'hui, elle est célébrée le troisième dimanche de juin et permet d'honorer les pères et figures paternelles.

La Fête de la Musique, célébrée chaque 21 juin, marque le début de l'été en France. Créée en 1982 à l'initiative de Jack Lang, elle invite musiciens amateurs et professionnels à se produire gratuitement dans les rues. C'est un moment convivial et festif, où la musique est accessible à tous, dans toutes les villes et villages.

RECETTE

Menu n°3 du mois

Truite pommes de terre grenailles

Préparation pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes / Cuisson : 2 heures

Ingrédients

- 2 truites entières (ou filets)
- 500 g de pommes de terre grenailles
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Herbes (thym, romarin ou persil)
- Sel, poivre



- Préchauffez le four à 180°C.
- Préparez les pommes de terre
- Lavez les pommes de terre grenaille (pas besoin de les éplucher). Coupez-les en deux si elles sont grosses.
- Mélangez-les avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, du sel, du poivre, l'ail écrasé et les herbes.
- Enfourez les pommes de terre
- Disposez-les sur une plaque et faites cuire pendant 25 minutes.
- Préparez la truite
- Rincez et séchez les truites. Salez, poivrez, puis ajoutez quelques rondelles de citron à l'intérieur.
- Ajoutez la truite au four
- Sortez la plaque, ajoutez les truites, arrosez d'un filet d'huile d'olive et remettez au four pour 15 à 20 minutes.
- Servez chaud
- Ajoutez un peu de citron et du persil frais avant de servir.

SOLUTIONS JEUX

Mai 2026

Assembler deux syllabes pour faire un mot

- | | | |
|-------------|-------------|--------------|
| - ARTICHAUT | - ÉPINARD | - POTIRON |
| - ASPERGE | - FLAGEOLET | - NAVET |
| - AUBERGINE | - HARICOT | - ÉCHALOTE |
| - BETTERAVE | - LAITUE | - CITROUILLE |
| - BROCOLI | - LENTILLE | - CORNICHON |
| - CÉLERI | - CAROTTE | - FENOUIL |
| - ENDIVE | - PATATE | - GINGEMBRE |
| - MÂCHE | - OIGNON | - RADIS |

CHAUT	BRO	ATE	FLA	EMBRE	GINE
DIVE	MÂ	COR	DIS	HARI	OI
TUE	FE	NARD	IRON	COLI	BETT
GEOLET	OTTE	TILLE	ÉCHA	EN	NA
CÉ	ÉPI	PAT	ARTI	OUILLE	CHE
NICHON	AUBER	GNON	CAR	LERI	GING
RA	PERGE	COT	ERAVE	CITR	LOTE
LEN	POT	LAI	VET	AS	NOUIL

☎ 04 84 25 35 71 (siège social)

✉ contact@lemarmiton.net

🌐 www.lemarmiton.net



SUIVEZ-NOUS!

Menu
Juin 2026

Les menus sont établis sous réserve de modifications ; toute annulation à moins de 72h hors week-end et hors jours fériés avant la date de passage sera facturée.

Les allergènes présents dans nos repas sont disponibles sur les étiquettes de vos barquettes en MAJUSCULE.

SEMAINE 23

	lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin	samedi 06 juin	dimanche 07 juin
M	Betteraves en meurotte	Taboulé de boulgour	Crêpe aux champignons	Salade de crudités	Tomate/mozzarella	Feuilleté au fromage	Champignons à la Grecque
1	Boudin * - VF Purée	Boulettes de bœuf chasseur	Colombo de poulet - VF Carottes et pdt	Omelette vénitienne Pdt rissoles	Poisson meunière Riz citronné	Meurette de volaille avec champignons - 1 Purée de légumes	Raviolis de bœuf - VF Pdt Parisienne à l'ail
S	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Fromage blanc de Lozère	Fromage Compote	Fromage Tarte chocolat
S+	Salade Asiatique Dessert lacté	Salade Méditerranéenne * Dessert lacté	Salade Parmentière Dessert lacté	Blé à la Niçoise Dessert lacté	Salade Bulgare Dessert lacté	Salade Tex/Mex Dessert lacté	Salade de lentilles Dessert lacté
	<u>Samoussas</u>	<u>Tomate farcie *</u>	<u>Feuilleté au chèvre</u>	<u>Croque monsieur *</u>	<u>Quiche au saumon</u>	<u>Cake moelleux à la carotte</u>	<u>Galette de sarrasin *</u>
M	Carottes râpée maraîchère	Méli mélo aux 5 légumes	Salade de museau de bœuf	Tarte chèvre épinard	Salade Médina	Concombre à la ciboulette	Pâté de campagne *
2	Galette végétarienne	Poisson à la Bordelaise	Côte de porc * - VF Gratin de courgettes	Moussaka	Merguez - VF Poêlée de légumes façon tajine	Sauté de porc à la moutarde * - VF	Teille à la Sétoise
S	Pommes de terre rissoles Fromage à la coupe Fruit	Riz vermicelle Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Fromage blanc de Lozère	Flageolet Compote	Salade composée Fromage Tarte chocolat
S+	Salade Asiatique Dessert lacté	Salade Méditerranéenne * Dessert lacté	Salade Parmentière Dessert lacté	Blé à la Niçoise Dessert lacté	Salade Bulgare Dessert lacté	Salade Tex/Mex Dessert lacté	Salade de lentilles Dessert lacté
	<u>Samoussas</u>	<u>Tomate farcie *</u>	<u>Feuilleté au chèvre</u>	<u>Croque monsieur *</u>	<u>Quiche au saumon</u>	<u>Cake moelleux à la carotte</u>	<u>Galette de sarrasin *</u>
	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3

SEMAINE 24

	lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin	samedi 13 juin	dimanche 14 juin
M	Duo de légumes à la bulgare	Tartare de mini-ratatouille	Salade d'artichauts	Salade armoricaine	Œufs mimosa/surimi	Terrine de légumes	Salade exotique
1	Burger de veau	Colin à la grenobloise	Gnocchetti de lentilles rouges	Risotto aux champignons	Blanquette de saumon	Tortelloni ricotta-épinard	Rôti de dinde - VF
S	Tortis	Pdt rôties au four	Sauce Basquaise		Fondue de poireaux		Flageolets
S+	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Gâteau au yaourt	Fromage Compote	Fromage Flan pâtissier
M	Salade Camarguaise	Salade Océane	Salade Bretonne *	Blé pêcheur	Salade Comtoise	Salade Parisienne *	Salade Auvergnate *
2	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté
S	Beignets de Légumes	Millefeuille poireaux/bacon *	Croissant au jambon *	Tarte provençale	Nems	Omelette aux oignons	Wrap aux légumes
S+	Salade de sardines	Graine de nature aux cranberry	Taboulé à l'orientale	Quiche aux poireaux	Crudité crumble	Feuilleté viande	Mousse de foie de canard
	<u>Tortilla aux courgettes</u>	<u>Langue de bœuf - VF</u>	<u>Filet de hoki sauce citron</u>	<u>Pilon de poulet tex-mex - VF</u>	<u>Colombo Véggie</u>	<u>Saucisse de volaille - VF</u>	<u>Filet mignon de porc * - VF</u>
	<u>Rostis de légumes</u>	<u>Poêlée 4 légumes</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Poêlée Mexicaine</u>	<u>Fromage</u>	<u>Carottes fondantes</u>	<u>Petits pois carottes</u>
	<u>Fromage à la coupe</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>
	<u>Fruit</u>	<u>Compote</u>	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	<u>Compote</u>	<u>Compote</u>	<u>Flan pâtissier</u>
	<u>Salade Camarguaise</u>	<u>Salade Océane</u>	<u>Salade Bretonne *</u>	<u>Blé pêcheur</u>	<u>Salade Comtoise</u>	<u>Salade Parisienne *</u>	<u>Salade Auvergnate *</u>
	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>
	<u>Beignets de Légumes</u>	<u>Millefeuille poireaux/bacon *</u>	<u>Croissant au jambon *</u>	<u>Tarte provençale</u>	<u>Nems</u>	<u>Omelette aux oignons</u>	<u>Wrap aux légumes</u>
	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3

SEMAINE 25

	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin	samedi 20 juin	dimanche 21 juin
M	Calamars à la Romaine	Macédoine de légumes	Pizza royale *	Gaspacho de concombre	Saucisson à l'ail/beurre *	Croisillon champignon	Terrine de saumon
1	Filet de poulet - VF	Quenelles de Brochet	Œufs brouillés aux champignons	Paëlla - VF	Merlu coco citronnelle	Chipolatas * - VF	Paupiette de veau - VF
S	Julienne de légumes	Purée de pdt à l'ail	Epinards à la ricotta	Sans porc pour régime	Jardinière de légumes	Ratatouille	Pdt rissoles
S+	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Tartelette à l'abricot	Fromage Compote	Fromage Crisillon abricot
M	Salade Californienne	Salade César	Salade Atlantique	Blé à la Grecque	Salade de radis à l'orientale	Macédoine de légumes	Salade de lentilles aux légumes
2	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté
S	Tortilla	Tarte poivrons/chorizo/feta *	Gratin de Gnocchis courgettes	Wrap au saumon	Beignets de brocolis	Gratin d'artichauts	Quiche Lorraine *
S+	Salade coleslaw	Salade de céréales	Radis beurre	Pissaladière	Salade de betteraves	Avocat/crevette	Rosette *
	<u>Lasagnes aux légumes</u>	<u>Poulet au miel - VF</u>	<u>Fricadelle de bœuf</u>	<u>Côte de porc * - VF</u>	<u>Parmentier Végétarien</u>	<u>Steak haché sauce fromagère</u>	<u>Boulettes d'agneau provençales - VF</u>
	<u>Fromage à la coupe</u>	<u>Flan d'aubergines</u>	<u>Tagliatelles au pesto</u>	<u>Gratin de courgettes au chèvre</u>	<u>Fromage</u>	<u>Coquillettes au beurre</u>	<u>Haricots beurre</u>
	<u>Fruit</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>
	<u>Salade Californienne</u>	<u>Salade César</u>	<u>Salade Atlantique</u>	<u>Blé à la Grecque</u>	<u>Salade de radis à l'orientale</u>	<u>Macédoine de légumes</u>	<u>Salade de lentilles aux légumes</u>
	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>
	<u>Tortilla</u>	<u>Tarte poivrons/chorizo/feta *</u>	<u>Gratin de Gnocchis courgettes</u>	<u>Wrap au saumon</u>	<u>Beignets de brocolis</u>	<u>Gratin d'artichauts</u>	<u>Quiche Lorraine *</u>
	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3

SEMAINE 26

	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin	samedi 27 juin	dimanche 28 juin
M	Tartare de courgettes et carottes	Accras de morue	Salade de chou blanc émincé et comté	Tomate/mozzarella	Concombre à la Grecque	Gaspacho de tomate	Pâté en croûte *
1	Curry de poulet - VF	Lamelles d'encornets à l'Américaine	Chausson dinde bolognaise - VF	Chili con carne - VF	Poisson meunière	Saucisse IGP * - VF	Rôti de porc * - VF
S	Riz long Thaï	Choux de Bruxelles rôtis	Purée de patate douce	Riz	Potatoes	Lentilles	Haricots verts
S+	Fromage à la coupe Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Salade de fruits	Fromage Compote	Fromage Crêpe chocolat
M	Salade Niçoise	Salade Vénitienne	Salade Strasbourgeoise*	Taboulé à l'orientale	Salade Indienne	Quinoa à la Mexicaine	Salade de lentilles à la Grecque
2	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté	Dessert lacté
S	Pizza royale *	Tourte poulet/poireaux	Accras de Morue	Quiche au thon	Feuilleté épinard	Clafoutis tomate et chèvre	Galette complète *
S+	Nems	Salade de petit pois	Cervelas sauce vinaigrette *	Quiche Lorraine *	Salade de maquereau	Feuilleté comté	Champignons Rémoulade
	<u>Pavé de saumon</u>	<u>Emincé de porc aux herbes * - VF</u>	<u>Croustillant de merlu</u>	<u>Pommes de terre farcies*</u>	<u>Cuisse de poulet grillée - VF</u>	<u>Omelette aux fines herbes</u>	<u>Œufs à la Florentine</u>
	<u>Fondue de poireaux</u>	<u>Blé à la savernaise</u>	<u>Epinards béchamel</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Purée de courgettes</u>	<u>Mijoté d'aubergines à la tomate</u>	<u>Fromage</u>
	<u>Fromage à la coupe</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>	<u>Fromage</u>
	<u>Fruit</u>	<u>Compote</u>	<u>Fruit</u>	<u>Fruit</u>	<u>Salade de fruits</u>	<u>Compote</u>	<u>Crêpe chocolat</u>
	<u>Salade Niçoise</u>	<u>Salade Vénitienne</u>	<u>Salade Strasbourgeoise *</u>	<u>Taboulé à l'orientale</u>	<u>Salade Indienne</u>	<u>Quinoa à la Mexicaine</u>	<u>Salade de lentilles à la Grecque</u>
	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>	<u>Dessert lacté</u>
	<u>Pizza royale *</u>	<u>Tourte poulet/poireaux</u>	<u>Accras de Morue</u>	<u>Quiche au thon</u>	<u>Feuilleté épinard</u>	<u>Clafoutis tomate et chèvre</u>	<u>Galette complète *</u>
	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3	Menu n°3

Les menus sont établis sous réserve de modifications,
Toute annulation à moins de 72H hors week-end avant la date de passage sera facturée

(*) PLATS CONTENANT DU PORC
VF = VIANDE FRANÇAISE

Exemplaire client à conserver