

CODE MENU : 351

CODE CLIENT :



Semaine 9 : du Lundi 23 Février au Dimanche 01 Mars
MENU PORTAGE

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 11/02/2026

Téléphone : 04 74 22 28 81

NOM :
FORMULE :

PRENOM :
T :

S9	Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février	Samedi 28 Février	Dimanche 01 Mars
POTAGE	<input type="checkbox"/> Potage de légumes	<input type="checkbox"/> Potage de légumes	<input type="checkbox"/> Potage poireaux et pomme de terre	<input type="checkbox"/> Velouté de carottes	<input type="checkbox"/> Potage de légumes	<input type="checkbox"/> Velouté de courge	<input type="checkbox"/> Potage de légumes
ENTREE	<input type="checkbox"/> Rillettes de porc	<input type="checkbox"/> Chou rouge aux pommes	<input type="checkbox"/> Celeri rémoulade	<input type="checkbox"/> Chou fleur vinaigrette	<input type="checkbox"/> Salade d'endives	<input type="checkbox"/> Lentilles au jambon	<input type="checkbox"/> Terrine de campagne
	<input type="checkbox"/> Terrine de légume	<input type="checkbox"/> Salade d'artichauts et cœur de palmier	<input type="checkbox"/> Pizza aux fromages	<input type="checkbox"/> Rosette et beurre	<input type="checkbox"/> Quiche au fromage	<input type="checkbox"/> Rillettes	<input type="checkbox"/> Feuilleté Dubarry
	<input type="checkbox"/> Tarte tomates et chèvre	<input type="checkbox"/> Salami	<input type="checkbox"/> Champignons à la grecque	<input type="checkbox"/> Crêpe aux champignons	<input type="checkbox"/> Pâté en croûte et cornichons	<input type="checkbox"/> Salade verte avec allumettes de chorizo	<input type="checkbox"/> Surimi sauce cocktail
PLAT	<input type="checkbox"/> Sauté de Boeuf	<input type="checkbox"/> Grain de pâtes aux dés de jambon*	<input type="checkbox"/> Boulettes de bœuf à la provençale	<input type="checkbox"/> Poulet aux herbes	<input type="checkbox"/> Rôti de dinde sauce Normande	<input type="checkbox"/> Saucisson chaud sauce beurre blanc	<input type="checkbox"/> Rôti de veau
	<input type="checkbox"/> Rôti de porc	<input type="checkbox"/> Omelette au fromage	<input type="checkbox"/> Cassoulet (joue de porc confite, saucisson à lail)*	<input type="checkbox"/> Jambon sauce madère	<input type="checkbox"/> Œuf à la Florentine*	<input type="checkbox"/> Grain de pomme de terre façon radlette*	<input type="checkbox"/> Sauté de veau sauce moultarde à l'ancienne
	<input type="checkbox"/> Filet de poisson à la Dyonnaise	<input type="checkbox"/> Poisson sauce dugléré	<input type="checkbox"/> Filet de poisson sauce agrumes	<input type="checkbox"/> Fish and chips (Belignets de poisson)	<input type="checkbox"/> Quenelles sauce financière(Olives et champignons)	<input type="checkbox"/> Filet d'églefin sauce Hollandaise	<input type="checkbox"/> Marmite de poisson (Colin, saumon et moules)
GARNITURE	<input type="checkbox"/> Pomme dauphine	<input type="checkbox"/> Pâtes aux fromages	<input type="checkbox"/> Purée de haricots verts	<input type="checkbox"/> Pomme de terre au four	<input type="checkbox"/> Riz	<input type="checkbox"/> Pomme de terre vapeur	<input type="checkbox"/> Gnocchis au beurre
	<input type="checkbox"/> Trio de choux (Chou fleur, brocolis et romanesco)	<input type="checkbox"/> Julienne de légumes	<input type="checkbox"/> Poêlée de légumes	<input type="checkbox"/> Gratin de côtes de blettes	<input type="checkbox"/> Epinards à la crème	<input type="checkbox"/> Haricots plats et poivrons	<input type="checkbox"/> Fondue de poireaux
LAITAGE	<input type="checkbox"/> Emmental	<input type="checkbox"/> Carré frais	<input type="checkbox"/> Fromage	<input type="checkbox"/> Camembert	<input type="checkbox"/> Cantadou	<input type="checkbox"/> Fromage	<input type="checkbox"/> Fromage
	<input type="checkbox"/> YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> PETIT SUISSE	<input type="checkbox"/> Faisselle	<input type="checkbox"/> Yaourt aux fruits	<input type="checkbox"/> Faisselle	<input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> YAOURT BIO
DESSERT	<input type="checkbox"/> Crème dessert à la vanille	<input type="checkbox"/> Tarte au flan	<input type="checkbox"/> Pomme cuite	<input type="checkbox"/> Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/> Tarte pommes rhubarbe	<input type="checkbox"/> Crème dessert praliné	<input type="checkbox"/> Tiramisu
	<input type="checkbox"/> Compote	<input type="checkbox"/> Yaourt aux fruits rouges	<input type="checkbox"/> FRUITS AU SIROP	<input type="checkbox"/> Orange	<input type="checkbox"/> FRUIT	<input type="checkbox"/> Gâteau de semoule	<input type="checkbox"/> Fruit de saison
PAISSERIE DU CHEF +3,19€						<input type="checkbox"/> Tarte tropézienne + 3,15€	<input type="checkbox"/> Fondant au chocolat + 3,15€
PAIN	<input type="checkbox"/> Pain	<input type="checkbox"/> Pain	<input type="checkbox"/> Pain	<input type="checkbox"/> Pain	<input type="checkbox"/> Pain	<input type="checkbox"/> Pain	<input type="checkbox"/> Pain

Les plats soulignés sont des plats complets sans accompagnement.

BON APPETIT