CODE CLIENT: 0

esperel

Semaine 4 : du Lundi 20 Janvier au Dimanche 26 Janvier MENU NORMAL

Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 27/12/2024

NOM:	PRENOM:	
COMMUNE :		

S4	Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier	Samedi 25 Janvier	Dimanche 26 Janvier	
POTAGE	Légumes	Velouté de courgettes, fenouil	Velouté de courgettes, fenouil	Velouté de chou fleur	Velouté de chou fleur	Soupe à l'oignon	Soupe à l'oignon	
ENTREE	Carottes râpées, soja	Endive au Bleu et noix	Pâté en croûte de volaille	Tomate, artichaut, Féta	Lentilles, poivrons, maïs, échalotes	Concombre, tomates cerises, fromage blanc	Terrine de poisson sauce ciboulette	
	Cake Maison : olives, piperade sauce tartare	Chou fleur, maïs, sauce gribiche	Chou blanc sauce rémoulade	Mousse de foie	Radis, beurre	Œuf dur mayonnaise	Betteraves, maïs, oignons rouges	
PLAT	Quenelles de volaille sauce tomate et paprika	Rissolette de veau	* Tagliatelles carbonara	Sauté de bœuf au paprika	Poisson sauce hollandaise	Boulettes d'agneau aux 4 épices	* Cassoulet	
	Colin pané	Omelette aux fines herbes	Steak haché de bœuf sauce échalote	Escalope de dinde sauce forestière	* Tartiflette	Poulet rôti	Quiche maison légumes, fromage	
	Jambon blanc	Jambon blanc	Rôti de dinde	Jambon blanc	Jambon blanc	Jambon blanc	Rôti de dinde	
GARNITURE	Purée aux deux pommes	Gratin de chou fleur	Pâtes	Duo de carottes Vichy	Épinards sauce Mornay	Courgettes au curry	Haricots blancs, tomate	
	Bâtonnière de légumes	Pommes de terres rissolées	Haricots verts	Riz petits légumes	Pommes de terre vapeur	Pommes Rosti	Salade verte	
FROMAGE	Brie	Petit Moulé	Saint Paulin	Mini Roitelet	Gouda	Chavroux	Saint Nectaire	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Yaourt fruité	Yaourt nature	Yaourt fruité	Yaourt nature	Yaourt fruité	Yaourt nature	
DESSERT	Forêt noire maison	Crème praliné	Fruit	Compote de fruits et Madeleine	Fruit	Crème caramel	Tarte normande	
	Faisselle confiture	Fruit	Liégeois vanille	Muffin myrtilles	Flan chocolat	Pêche au sirop	Fruit	
PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN	

CODE CLIENT: 0

esperel cuisine

Semaine 4 : du Lundi 20 Janvier au Dimanche 26 Janvier

MENU DIABETIQUE Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 27/12/2024

1	NOM:	PRENOM:	
١	COMMUNE:		

S4	Lundi 20 Janvier		Mardi 21 Janvier Mercredi 22 Janv		Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier		Vendredi 24 Janvier		Samedi 25 Janvier		Dimanche 26 Janvier		
POTAGE		Légumes		Velouté de courgettes, fenouil		Velouté de courgettes, fenouil		Velouté de chou fleur		Velouté de chou fleur		Soupe à l'oignon		Soupe à l'oignon
ENTREE		Carottes râpées, soja		Endive au Bleu et noix		Pâté en croûte de volaille		Tomate, artichaut, Féta		Lentilles, poivrons, maïs, échalotes		Concombre, tomates cerises, fromage blanc		Terrine de poisson sauce ciboulette
		Cake Maison : olives, piperade sauce tartare		Chou fleur, maïs, sauce gribiche		Chou blanc sauce rémoulade		Mousse de foie		Radis, beurre		Œuf dur mayonnaise		Betteraves, maïs, oignons rouges
PLAT		Quenelles de volaille sauce tomate et paprika		Rissolette de veau		* Tagliatelles carbonara		Sauté de bœuf au paprika		Poisson sauce hollandaise		Boulettes d'agneau aux 4 épices		* Cassoulet
		Colin pané		Omelette aux fines herbes		Steak haché de bœuf sauce échalote		Escalope de dinde sauce forestière		* Tartiflette		Poulet rôti		Quiche maison légumes, fromage
		Jambon blanc		Jambon blanc		Rôti de dinde		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Rôti de dinde
GARNITURE		Purée aux deux pommes		Gratin de chou fleur		Pâtes		Duo de carottes Vichy		Épinards sauce Mornay		Courgettes au curry		Haricots blancs, tomate
GARNITURE DIABETIQUE		Batonnière de légumes		Pommes de terres rissolées		Haricots verts		Riz petits légumes		Pommes de terre vapeur		Pommes rosti		Salade verte
FROMAGE		Brie		Petit Moulé		Saint Paulin		Mini Roitelet		Gouda		Chavroux		Saint Nectaire
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature		Yaourt nature
DESSERT		Compote sans sucre		Entremet praliné sans sucre		Fruit		Compote sans sucre		Fruit		Entremet caramel sans sucre		Tarte normande
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN

CODE CLIENT: 0

esperel cuisine

Semaine 4 : du Lundi 20 Janvier au Dimanche 26 Janvier

MENU HYPOSODE Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 27/12/2024

1	NOM:	PRENOM:
	COMMUNE:	

S4	Lundi 20 Janvier Mardi 21 Janvier		N	Mercredi 22 Janvier Jeudi 23 Janvier		Vendredi 24 Janvier Samedi 25		Samedi 25 Janvier	Di	manche 26 Janvier			
POTAGE		Légumes	Légumes		Légumes		Velouté de chou fleur		Velouté de chou fleur		Soupe à l'oignon		Soupe à l'oignon
ENTREE		Carottes râpées, soja	Chou fleur, maïs, sauce gribiche		Chou blanc sauce rémoulade		Tomate, artichaut, Féta		Lentilles, poivrons, maïs, échalotes		Concombre, tomates cerises, fromage blanc		Terrine de poisson sauce ciboulette
PLAT		Colin pané	Rissolette de veau		* Tagliatelles carbonara		Sauté de bœuf au paprika		Poisson sauce hollandaise		Boulettes d'agneau aux 4 épices		Quiche maison légumes, fromage
GARNITURE		Purée aux deux pommes	Gratin de chou fleur		Pâtes		Duo de carottes Vichy		Épinards sauce Mornay		Courgettes au curry		Haricots blancs, tomate
		Bâtonnière de légumes	Pommes de terres rissolées		Haricots verts		Riz petits légumes		Pommes de terre vapeur		Pommes Rosti		Salade verte
FROMAGE		Saint Môret	Saint Paulin sans sel		Emmental		Gouda sans sel		Saint Môret		Saint Paulin sans sel		Emmental
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature	Yaourt fruité		Yaourt nature		Yaourt fruité		Yaourt nature		Yaourt fruité		Yaourt nature
DESSERT		Forêt noire maison	Crème praliné		Fruit		Compote de fruits et Madeleine		Fruit		Crème caramel		Tarte normande
		Faisselle confiture	Fruit		Liégeois vanille		Muffin myrtilles		Flan chocolat		Pêche au sirop		Fruit
PAIN		PAIN Sans sel	PAIN Sans sel		PAIN Sans sel		PAIN Sans sel		PAIN Sans sel		PAIN Sans sel		PAIN Sans sel

CODE CLIENT: 0

esperel

Semaine 4 : du Lundi 20 Janvier au Dimanche 26 Janvier

MENU DIABETIQUE HYPOSODE Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 27/12/2024

1	NOM:	PRENOM:
	COMMUNE:	

S4	Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Mercredi 22 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier	Samedi 25 Janvier	Dimanche 26 Janvier	
POTAGE	Légumes	Légumes	Légumes	Velouté de chou fleur	Velouté de chou fleur	Soupe à l'oignon	Soupe à l'oignon	
ENTREE	Carottes râpées, soja	Chou fleur, maïs, sauce gribiche	Chou blanc sauce rémoulade	Tomate, artichaut, Féta	Lentilles, poivrons, maïs, échalotes	Concombre, tomates cerises, fromage blanc	Terrine de poisson sauce ciboulette	
PLAT	Colin pané	Rissolette de veau	* Tagliatelles carbonara	Sauté de bœuf au paprika	Poisson sauce hollandaise	Boulettes d'agneau aux 4 épices	Quiche maison légumes, fromage	
GARNITURE	Purée aux deux pommes	Gratin de chou fleur	Pâtes	Duo de carottes Vichy	Épinards sauce Mornay	Courgettes au curry	Haricots blancs, tomate	
GARNITURE DIABETIQUE	Batonnière de légumes	Pommes de terres rissolées	Haricots verts	Riz petits légumes	Pommes de terre vapeur	Pommes rosti	Salade verte	
FROMAGE	Saint Môret	Saint Paulin sans sel	Emmental	Gouda sans sel	Saint Môret	Saint Paulin sans sel	Emmental	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	
DESSERT	Compote sans sucre	Entremet praliné sans sucre	Fruit	Compote sans sucre	Fruit	Entremet caramel sans sucre	Tarte normande	
PAIN	PAIN Sans sel	PAIN Sans sel	PAIN Sans sel	PAIN Sans sel	PAIN Sans sel	PAIN Sans sel	PAIN Sans sel	

CODE CLIENT: 0



Semaine 4 : du Lundi 20 Janvier au Dimanche 26 Janv	ier

MENU TEXTURE LISSE Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 27/12/2024

1	NOM:	PRENOM:
	COMMUNE:	

S 4	Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier Mercredi 22 Janvier		Jeudi 23 Janvier Vendredi 24 Janvier		Samedi 25 Janvier	Dimanche 26 Janvier	
POTAGE	Légumes	Velouté de courgettes, fenouil	Velouté de courgettes, fenouil	Velouté de chou fleur	Velouté de chou fleur	Soupe à l'oignon	Soupe à l'oignon	
PLAT	Boeuf carottes	Colin riz sauce forestière	Porc à la provençale	Jambon deux purées	Thon carottes	* Hachis Parmentier	Volaille printannière	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Yaourt fruité	Yaourt nature	Yaourt fruité	Yaourt nature	Yaourt fruité	Yaourt nature	
DESSERT	Compote de fruits	Crème aromatisée	Compote fruits	Crème aromatisée	Compote fruits	Crème aromatisée	Compote fruits	

CODE CLIENT: 0

Semaine 4 : du Lundi 20 Janvier au Dimanche 26 Janvier									

MENU VEGETARIEN
Feuilles à compléter et à rendre au plus tard le 27/12/2024

7	NOM:	PRENOM:	
۱,	COMMUNE:		

S4	Lundi 20 Janvier		Mardi 21 Janvier		Mercredi 22 Janvier		Jeudi 23 Janvier		Vendredi 24 Janvier		Samedi 25 Janvier		Dimanche 26 Janvier	
POTAGE		Légumes		Légumes		Légumes		Velouté de chou fleur		Velouté de chou fleur		Soupe à l'oignon		Soupe à l'oignon
ENTREE		Carottes râpées, soja		Chou fleur, maïs, sauce gribiche		Chou blanc sauce rémoulade		Tomate, artichaut, Féta		Radis, beurre		Concombre, tomates cerises, fromage blanc		Betteraves, maïs, oignons rouges
PLAT		Boulettes de riz Thaï		Omelette		Escalope de blé panée		Steak de lentilles		Galette maraichère		Falafels sauce tomate		Quiche maison légumes, fromage
GARNITURE		Purée aux deux pommes		Gratin de chou fleur		Pâtes		Duo de carottes Vichy		Épinards sauce Mornay		Courgettes au curry		Haricots blancs, tomate
		Bâtonnière de légumes		Pommes de terres rissolées		Haricots verts		Riz petits légumes		Pommes de terre vapeur		Pommes Rosti		Salade verte
FROMAGE		Brie		Petit Moulé		Saint Paulin		Mini Roitelet		Gouda		Chavroux		Saint Nectaire
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature		Yaourt fruité		Yaourt nature		Yaourt fruité		Yaourt nature		Yaourt fruité		Yaourt nature
DESSERT		Forêt noire maison		Crème praliné		Fruit		Compote de fruits et Madeleine		Fruit		Crème caramel		Tarte normande
		Faisselle confiture		Fruit		Liégeois vanille		Muffin myrtilles		Flan chocolat		Pêche au sirop		Fruit
PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN