

MENU

Semaine 45 du 02/11/ au 08/11/2020

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI

Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade	Pomelos	Œuf dur mayonnaise	Friand fromage	Betteraves vinaigrette	Terrine de poisson
Escalope viennoise	Sauté de dinde	Chili con carné	Sauté de porc	Dos de Cabillaud	Palette à la diable	Rôti de dinde
Petit pois carotte	Blé pilaf	riz	Pâtes/courgette	Fondu de poireaux	Poêlé campagnarde	Rösti
fruit	Fromage blanc au miel	Fruit	Entremet praliné	Mousse chocolat	Fruit	Tarte noix de coco

SOIR

Potage de légumes	Crème pois cassé	Velouté de légumes	Crème de brocolis	Potage de légumes	Crème de légumes	Velouté crécy
Pizza du chef	Nuggets Sce tartare	Feuilleté de saumon	endives aux jambon 	Chippo	Tarte au thon	Saucisses de francfort
Salade	Brunoise de légumes	Mâche	Feuille de chêne	Ratatouille	Salade	purré
Compote	Crème vanille	Bigarreaux au sirop	Yaourt	Flan nappé	Abricot au sirop	P.suisse

GOUTER

Pompon chocolat	Roulé fraise	Madeleine	Petit beurre	Gâteau	Gaufrette	St Michel
-----------------	--------------	-----------	--------------	--------	-----------	-----------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU

Semaine 46 du 09/11 au 15/11/2020

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI

Concombre à la crème	Cœur de palmier	Poireaux vinaigrette	Avocat Sce cocktail	Salami	Salade de tomates	Pâté en croute
Escalope Normande	Curry de dinde	Hachi Parmentier	Sauté de porc	Dos de lieu	Saucisse fumé	Poulet rôti
Macaroni	Semoule	Salade	Riz	Purée de patate douce	Lentilles	Frite
Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Ananas au sirop	Pana-cota	Fruit	Paris/Brest

SOIR

Velouté courgette Vache qui rit	Potage de légumes	Crème d'asperge	Velouté de légumes	Velouté bolet	Potage de légumes	Crème du Barry
Crêpe jambon/fromage	Chou farci	Œuf florentine	Cordon bleu	Omelette fine herbes	Tarte chèvre/épinard 	Gnocchi gratiné
Salade			Haricot vert	Piperade	Mâche	
Crème pistache	Mousse café	Semoule au lait	Liégeois chocolat	Crème caramel	Yaourt aux fruits (Bio)	compote

GOUTER

Brioche confiture	Palmier	Roulé chocolat	Cake aux fruits	Gâteau	Moelleux citron	bananes
-------------------	---------	----------------	-----------------	--------	-----------------	---------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU

Semaine 47 du 16/11 au 22/11/2020





Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI Beaujolais Nouveau

Salade verte emmental	Champignon vinaigrette	Salade de tomate	Plateau de charcuteries	Pomelos	Œuf dur mayonnaise paprika	Terrine de légumes
Cuisse de poulet Basquaise	Petit salé	Sauté de dinde	Bœuf Bourguignon	Paupiette de saumon	Boudin noir	Sauté d'agneau
Riz	Lentilles	Pâtes	PDT vapeur	Riz/carotte	Pomme/purée	Flageolet
Fruit	Entremet mangue	Fruit	Poire au vin	Mousse noix de coco	Fruit	tropézienne

SOIR

Potage de légumes	Velouté crécy	Crème pois cassé	Potage de légumes	Velouté cresson	Potage de légumes	Crèmes courgette Vache qui rit
Tarte aux crevettes 	Nuggets	Pizza chèvre/miel 	Œuf brouillé ciboulette 	Tomate farci	Cake jambon/emmental 	Ravioli gratiné
Feuille de chêne	Poêlé rustique	Salade	Salade d'endive		Mâche	
Entremet vanille	Compote	Ananas au sirop	Yaourt (Bio)	Crème café	Mousse citron	Liégeois chocolat

GOUTER

Brownie chocolat	Roulé confiture 	Gaufre	St Michel	Gâteau 	Pain d'épice	banane
------------------	---	--------	-----------	--	--------------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.



MENU

Semaine 48 du 23/11 au 29/11/20220




Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------





MIDI

Museau vinaigrette	Cœur de palmier	Tomate/féta	Carotte râpé noix de coco	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne
Parmentier de poisson 	Blanquette de veau	Tripes	Bouffe d'agneau	Filet de loup	Palette provençale	Roti de dinde aux pruneaux
Feuille de chêne	Riz	Frites	Semoule/ratatouille	Gratin de courgette	Poêlé rustique	Rösti
Fruit	Tarte citron	Fruit	Entremet praliné	Ile flottante 	Fruit	Tarte Bourdaloue

SOIR

Potage de légumes	Crème de brocoli	Soupe de choux	Crème de légumes	Potage tomate/céleri	Potage de légumes	Crème de poireau
Tarte paysanne 	Nuggets de poisson	Croque Mr	Jambon de dinde	Pâte carbonara 	Tarte aux 3 fromage 	Poisson meunière
Salade	Julienne de légumes	Salade	Endive braisé		Mâche	Purée de céleri
Flan chocolat	Semoule au lait	Pruneau au sirop de vin	Crème café	Yaourt	Flan nappé	P. suisse

GOUTER

Madeleine	Roulé chocolat 	Rochet aux fruit	Boudoir	Gâteau 	Petit beurre	banane
-----------	--	------------------	---------	--	--------------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU

Semaine 49 du 30/11 au 06/12/2020

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04	Samedi 05	Dimanche 06
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI

Endives au noix	Pomelos	Concombre à la crème	Avocat vinaigrette	Carottes rappé	Betteraves vinaigrette	pastèque
Steak haché	Cuisse de lapin Sce moutarde	Côte de porc	Joue de bœuf	Moules	Jambon grillé	Cuisse de canette
Petit pois/champignon	Riz/carottes	pâtes	polenta	frites	Poêle méridional	Gratin dauphinois
Fruit	Mousse fruit rouge	fruit	Fromage blanc	Crème caramel beurre salé	fruit	Tarte Normande

SOIR

Potage de légumes	Velouté poireaux Môret	Velouté cresson	Potage de légumes	Potage de légumes	Crème de légumes	Potage de céleri
Feuilleté chèvre	jambonneau	Bouché fruit de mer 	Œuf dur	Tomate farci	Tarte au thon	Quenelle de brochet
Feuille de chêne	macédoine	mâche	Gratin de blettes		salade	purée
Bigarreaux au sirop	Crème caramel	Entremet praliné	Yaourt	p. Suisse	Flan vanille	Yaourt aux fruits

GOUTER

St Michel	Roulé confiture	Madeleine	Gaufrette caramel	Gâteau	Roulé chocolat	banane
-----------	-----------------	-----------	-------------------	--------	----------------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.