

MENU 50

Semaine du 07/12 au 13/12/2020

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI

Champignons à la crème	Poireaux vinaigrette	Endives vinaigrette	Laitue/crouton/emmental	Mortadelle	Betterave à l'ancienne	Terrine de poisson
Brandade aux 3 poissons	Curry de porc	Haché frais Sauce poivre	Sauté de dinde Sauce estragon	Dos de lieu Sauce citron	Escalope viennoise	Roti de porc
Feuille de chêne	semoules	Potatoes	riz	Fondue de poireaux	Petits pois	PDT grenailles
Fruit	Mousse chocolat	Fruit	Entremets café	Compote 🏠	Fruit	Eclair café

SOIR

Potage de légumes	Crème pois cassés	Crème brocolis	Velouté bolet	Potage de légumes	Crème d'asperge	Velouté de légumes
Pizza 3 fromage 🏠	Crêpe champignons	Nuggets Sauce ketchup	Chou farci	Endives au jambon 🏠	Tarte saumon/oseille 🏠	Saucisses de Frankfort
Salade	Mâche	Poêlée campagnarde			Feuille de chêne	Purée de carotte
Entremet vanille	Crème caramel	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Mousse citron	Compote cassis	Petit suisse

GOUTER

P'tit beurre	Roulé abricot 🏠	Brownies	Palmiers	Madeleine	Cake aux fruits	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 51

Semaine du 14/12 au 20/12/2020




Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------




MIDI

Cœur de palmier	Avocat sauce cocktail	Pomelos	Friand au fromage	Rillettes du Mans	Salade de tomate	Terrine de légumes
Escalope Normande	Sauté de veau marengo	Coq au vin 	Rôti de bœuf	Dos de colin	Cordon bleu	Andouillette Sauce moutarde
Macaroni	Riz créole	PDT vapeur	Carottes persillées	Duo d'haricots	Purée de brocolis	Frites
Fruit	Fromage blanc au miel	Fruit	Salade de fruit	Chausson aux pommes	Fruit	Grillé abricot

SOIR

Crème de petit pois	Potage de légumes	Velouté de courgette ST Moret	Crème de légumes	Crème de fenouil	Velouté d'asperge	Potage de légumes
Bouchée de poissons 	Croque Monsieur	Omelette nature 	Tomate farcie	Merguez	Tarte jambon/emmental 	Raviolis gratinés
Mâche	Feuille de chêne	Piperade		Ratatouille	Laitue	
Poire au sirop	Yaourt bio	Compote pomme/coing	Liégeois café	Entremets praliné	Flan nappé	Crème chocolat

GOUTER

Gaufrette	Roulé chocolat 	St Michel	Moelleux citron	Gâteau	4/quart	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 52

Semaine du 21/12 au 27/12/2020

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

MIDI



Concombre à la crème	Poireaux vinaigrette	Maquereaux vin blanc	pomelos	REPAS DE NOËL	Betterave	Sardine
Steak de veau	Saucisse Toulouse	Daube de bœuf	Côte de porc		Jambon grillé	Gigot d'agneau
Petits pois /champignons	Haricots blancs	tagliatelles	Chou Romanesco		Haricots plats	Flageolets
Fruit	Mousse noix de coco	Fruit	Fruit		Fruit	Tarte aux pommes

SOIR

Soupe de légumes	Potage de légumes fromage frais	Crème de poireaux	REPAS DU REVEILLON DE NOËL	Velouté de cèleri	Crème de légumes	Potage de courgette
Tarte thon/tomates	Courgette ronde farcie	jambonneau		Nuggets de poisson	Feuillette de chèvre	Poisson à la Bordelaise
Laitue		Salsifis persillés		Julienne de légumes	Salade	Purée
Bigarreaux aux sirop	Flan caramel	Pruneaux au thé		compote	Liégeois chocolat	Yaourt

GOUTER

Madeleine	Roulé	Brownies			Moelleux abricot	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 53

Semaine du 28/12 au 03/01/2021

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01	Samedi 02	Dimanche 03
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

MIDI



Rosette	Endives aux noix		Carottes rapées à l'orange	REPAS DU NOUVEL AN	Oeuf mayo paprika	Pâté de campagne
Aiguillette de poulet Sauce Tandoori	Tajine d'agneau	Tartiflette	Boules de bœuf bolognaise		Cervelas Obernois	Rôti de dinde à l'abricot
Farfalles	Semoule	Laitue	Spaghettis		Purée	Gratin dauphinois
Fruit	Gâteaux	Fruit	Fruit		Fruit	Galette des rois

SOIR

Potage de légumes	Velouté crécy	Crème de cresson	REPAS DE LA SAINT SYLVESTRE	Potage maraîcher	Velouté de légumes	Crème du Barry
Pizza au thon	Feuillette saumon	Oeufs pochés		Croissant jambon	Tarte chèvre/épinard	Cannellonis gratinés
Feuille de chêne	Mâche	Piperade		Salade	Feuille de chêne rouge	
Entremets mangue	Compote	Crème vanille		Yaourt aux fruits	Mousse citron	Petit suisse

GOUTER

4/quart	Roulé	Gaufre			Palmier	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.


MENUS

Semaine du 04/01 au 10/01/2021



Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------




MIDI

Museau vinaigrette	Carottes rapées, noix de coco		Chou-fleur Sauce cocktail	pomelos	Salade tomate/maïs	Fromage de tête
Hachis Parmentier 	Navarin d'agneau	Choucroute	Paupiette de dinde	Steak de Requin Sauce curry	Palette à la diable	Poulet rôti
Laitue	Haricots blancs		Semoule/ratatouille	Purée de PDT	Poêlée campagnarde	PDT boulangères
fruit	Tarte au chocolat	fruit	Salade de fruits	panna cotta fruits rouges	fruit	tropézienne

SOIR

Crème pois cassés	Velouté de cresson	Potage de légumes	Crème poireaux VQR	Potage de légumes	Crème du Barry	Velouté de légumes
Pizza Margherita 	Nuggets de poisson	Croques Monsieur	Beignets de calamars Sauce tartare	Jambon de dinde	Tarte lardons/ oignons 	Saucisses de volailles
Salade	Poêlée rustique	Feuille de chêne	Julienne de légumes	Tomates provençales	Batavia	Purée d'haricots verts
Entremets praliné	Fromage blanc	Entremets café	Crème caramel	Yaourt aux fruits	Mousse citron	Petit suisse

GOUTER

Granola chocolat	Roulé myrtille 	Fourré abricot	Cookie pépite chocó	4/quart	Rocher aux fruits	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.

MENUS

Semaine du 11/01 au 17/01/21

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI

Concombre bulgare	Concombre vinaigrette		Avocat vinaigrette	Salami	Pomelos	Terrine de poisson
Foie de génisse persillé	Sauté de lapin Sauce cidre	Pot-au-feu	Curry de porc	Pavé de saumon	Saucisse fumée	Cuisse de canette
Tagliatelles	Riz safrané		Semoule	Courgettes sautées	Lentilles	Pdt grenailles
Fruit	Fromage blanc	Fruit	Mousse framboise	compote	fruit	Mille-feuilles

SOIR

Velouté légumes	Crème de bolet	Velouté légumes	Crème de brocolis	Potage de légumes	Velouté crécy	Potage de légumes
Bouchée fruits de mers	Crêpe au fromage	Choux farcis	Omelette	Jambon de dinde	Tarte 3 fromages	Poisson meunière
Mâche	Feuille de chêne		Piperade	Endives braisées	Laitue	Purée patate douce
Entremets chocolat	Flan nappé	Semoule au lait	Crème caramel	Yaourt	Liégeois café	Yaourt aux fruits

GOUTER

Madeleine	roulé	Moelleux fraise	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.