

Semaine du 10 au 14 Novembre 2014

**LUNDI
REPAS BIO**

Betteraves vinaigrette

Tandoori de volaille

Haricots verts

Fromage blanc sucré

Fruit

MARDI

ARMISTICE

JEUDI

Velouté de tomates

Escalope de volaille Vallée d'Auge

Riz

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré

Fruit de saison

VENDREDI

Salade de pâtes aux légumes

Filet de lieu meunière

Epinards, pommes de terre,
béchamel

Emmental

Saint Paulin

Cake aux pommes "maison"

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cuis de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 17 au 21 Novembre 2014

LUNDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Œuf mayonnaise

Lasagnes (plat complet)

Suisse aromatisé

Suisse sucré

Cocktail de fruits

MARDI

REPAS BIO

Macédoine mayonnaise

Poulet rôti à la mexicaine

Haricots beurre

Saint Paulin

Fruit de saison

JEUDI

Friand au fromage

Palette de porc dijonnaise

Rôti de dinde dijonnaise

Purée

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Compote pomme banane

Entremet praliné "maison"

VENDREDI

Concombres vinaigrette (selon approvisionnement)

Tomates vinaigrette

Filet de lieu sauce bonne femme

Jeunes carottes béchamel

Camembert

Gouda

Eclair au chocolat



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 24 au 28 Novembre 2014

LUNDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade de pommes de terre,
tomates et thon
Chou rouge, lardons

Escalope de volaille Vallée d'Auge

Petits pois, carottes

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Semoule aux raisins "maison"

MARDI

REPAS BIO



Salade coleslaw

Steak haché sauce tomates

Pâtes

Carré frais

Nappé caramel

JEUDI

Salade vigneronne (salade,
tomates, raisins et fromage)

Salade de pommes de terre
Strasbourgeoise

Choucroute garnie (plat complet)

*Choucroute sans porc (plat
complet)*

Bûchette

Saint Paulin

Tarte aux pommes à l'alsacienne

VENDREDI

Potage de légumes

Poisson pané

Purée de potiron

Brie

Saint Nectaire

Liégeois chocolat



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison.

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 1er au 05 Décembre 2014

LUNDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade Piémontaise
Choux-fleur vinaigrette

Paupiette de veau forestière

Haricots beurre

Camembert

Emmental

Compote de pommes

MARDI

Saucisson à l'ail

Ballotine de volaille

Saumonette à l'américaine

Riz

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

JEUDI

REPAS BIO

Salade verte

Hachis Parmentier (plat complet)

Bûchette

Yaourt mixé fraise

VENDREDI

Crêpe au fromage

Langue de bœuf sauce piquante

Pâtes

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé



Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cuis. de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 08 au 12 Décembre 2014

LUNDI

REPAS BIO

Betteraves vinaigrette

Fricassée de volaille à l'aigre douce

Pâtes

Brie

Fruit de saison

MARDI

Salade de tomates, dés de volaille,
fromage et maïs

Concombres

Steak haché

Lentilles

Suisse sucré

Suisse aromatisé

Sablé des Flandres (biscuit)

JEUDI

Potage au potiron

Boulettes de bœuf sauce tomates

Haricots verts

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Gâteau au chocolat "maison"

VENDREDI

Pâté de campagne

Pâté de volaille

Saumon sauce cressonnette

Purée

Bûchette

Edam

Fruit de saison

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cuis. de saison.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 15 au 19 Décembre 2014

LUNDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade de pâtes aux p'tis légumes



Pamplemousse

Jambon braisé sauce charcutière

*Jambon de volaille sauce
charcutière*

Petits pois, carottes

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Dany chocolat

MARDI

REPAS BIO



Carottes râpées

Steak haché sauce tomates

Purée

Edam

Compote

JEUDI

REPAS DE NOËL

Mousse de canard

Pâté en croûte

Moelleux de dinde farci

Pommes noisette

Bûche de Noël chocolat



Clémentines x 1

VENDREDI



Carottes, céleri rémoulade

Tomates vinaigrette

Poisson pané

Pâtes

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Gâteau basque



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cus de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 22 au 26 Décembre 2014

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cuc. de saison.

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 29 Décembre au 02 Janvier 2014

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Empty rounded rectangular box for Monday menu items.

Empty rounded rectangular box for Tuesday menu items.

Empty rounded rectangular box for Thursday menu items.

Empty rounded rectangular box for Friday menu items.



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON
*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cus de saison



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.