

Semaine du 14 au 18 Nov 2016

LUNDI

MENU BIO

Carottes râpées

Steak Haché

Pates

Buchette

Compote

MARDI

Œufs mayonnaise

Parmentier de poisson

Gouda

Velouté fruit

JEUDI

Languedoc-Roussillon

Friand au fromage



Cassoulet (plat complet)(#)

Cassoulet à la volaille



P'tit Louis coque vache

Brownies noisettes et chocolat

VENDREDI

Pâté de campagne (#)

Poisson pané

Riz

Petit Suisse sucré



Orange



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
crus de saison

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

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 21 Nov au 25 Nov 2016

LUNDI

MENU BIO

 Betteraves vinaigrette

Poulet rôti

Petits pois, carottes

Brie

Compote pomme

MARDI

 Potage à la tomate

Steak Haché, sauce barbecue 

Tortis

Kiri

 Poire

JEUDI

 Carottes râpées

Jambon blanc # 

Jambon dinde (sans porc)

Frites au four

Cœur de Neufchâtel 

Nappé caramel

VENDREDI

Taboulé

Poisson pané

Purée de Brocolis

Yaourt sucré

 Cake saveur d'orange "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 crus de saison

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 28 Nov au 2 dec 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

Œuf mayonnaise

Rôti de volaille au Comté 

Beignets de brocolis

Vache qui rit



clémentine

Cervelas (#)

Dos de lieu à la dieppoise

Gratin de pâtes

Yaourt pulpé

Sablé des Flandres (biscuits)

MENU BIO

Salade verte

Parmentier de bœuf (plat comp) 

Camembert

Pommes



Potage de légumes

Hâché de saumon à l'oseille

Semoule

Suisse sucré



Gâteau aux pommes "maison"

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

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 05 au 09 Dec 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


Le Plat


Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

œuf mayonnaise

Rôti de porc (#)



Rôti de volaille

Lentilles

Yaourt sucré

Compote de pommes

MENU BIO

Carottes râpées

Blanquette de volaille à l'ancienne



Carottes persillées

Edam

Kiwi



Potage au potiron

Chili Con Carne (émincé de bœuf-chili)



Riz

Chanteneige

Génoise, crème anglaise

Salade de pommes de terre, harengs

Dip and Fish Ketchup (à servir avec des pommes Rôty)

Pommes Rôty

Bûchette



Banane



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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

Semaine du 12 au 16 Dec 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

1/2 pamplemousse

*Aiguillettes de poulet, sauce
chasseur*

Haricots verts

Yaourt sucré

Liegeois vanille

 Potage aux carottes

Lasagnes (plat complet)

Cœur de Neufchâtel 

 Kiwi

Repas de Noël

Médailillon de surimi, mayonnaise



Filet de dinde aux châtaignes,
crème de champignons 

Pommes noisettes 

Petit chou vanille

 Clémentines

MENU BIO

 Betteraves vinaigrette

Bœuf Bourguignon

Purée de carottes

Yaourt sucré

 Pommes



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

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 19 au 23 Dec 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES



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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

Semaine du 26 au 30 Dec 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES



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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

Semaine du 02 au 06 Janv 2016

LUNDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

VACANCES

MARDI

RENTREE

Jus d'orange



Saucisse Knack (#)

Saucisse de volaille

Lentilles

Vache qui rit

Nappé caramel

JEUDI



Potage à la tomate

Paupiette de veau, sauce forestière

Frites au four

Yaourt sucré



Pommes

VENDREDI

Pâté de campagne (#)

Dos de colin thym-citron

Purée de potiron

Mini Babybel

Galette des rois



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

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

Semaine du 09 au 13 Janv 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	Œuf mayonnaise	 Choux-fleurs, vinaigrette	Salade verte	Cervelas (#)
 Le Plat	Cordon bleu de volaille	Escalope de volaille, Vallée d'Auge	Parmentier de jambon (plat complet) (#)	Gratiné de poisson au fromage
 La Garniture	Petits-pois, carottes	Pommes rissolées	Parmentier de volaille	Pommes vapeur
Le Produit laitier	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Carottes paysannes, duo de fleurettes
Le Dessert	Palet breton (biscuit)	 Clémentines	 Gateau au chocolat	Brie
				Crème dessert vanille



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

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS