

Semaine du 14 au 18 Nov 2016

LUNDI

MENU BIO

Carottes râpées

Steak Haché

Pates

Buchette

Compote

MARDI

Œufs mayonnaise

Parmentier de poisson

Gouda

Saint Nectaire

Velouté fruit

Ananas au sirop

JEUDI

Languedoc-Roussillon

Salade Iceberg, croutons

Chou blanc rémoulade



Cassoulet (plat complet)(#)

Cassoulet à la volaille



P'tit Louis coque vache

Vache qui rit

Brownies noisettes et chocolat

VENDREDI

Pâté de campagne (#)

Concombres vinaigrette

Haché de cabillaud, sauce florentine et tomates cerises

Riz

Petit Suisse sucré

Suisse Aromatisé

Orange

Semoule au lait "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 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

Tome Grise

 Poire

 Riz au lait "maison"

JEUDI

 Carottes râpées

Salade de lentilles aux légumes

Jambon blanc # 

Jambon dinde (sans porc)

Frites au four

Cœur de Neufchâtel 

Fondu Président

Nappé caramel

Cocktail de fruits

VENDREDI

Taboulé

Saucisson sec (#)

Poisson pané

Purée de Brocolis

Fromage blanc 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

Salade basque*

Museau vinaigrette (#)

Rôti de volaille au Comté 

Beignets de brocolis

Vache qui rit

Pyrénées



clémentine

Fromage blanc sucré

Cervelas (#)

Dos de lieu à la dieppoise

Gratin de pâtes

Yaourt pulpé

Yaourt sucré

Sablé des Flandres (biscuits)

Pêche au sirop

MENU BIO

Salade verte

Parmentier de bœuf (plat comp) 

Camembert

Pommes

Rillettes (#)

Hâché de saumon à l'oseille

Semoule

Suisse sucré

Suisse aromatisé



Gâteau aux pommes "maison"

Nolvy 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

Semaine du 05 au 09 Dec 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Betteraves vinaigrette Salade charcutière	Carottes râpées	Potage au potiron	Carottes râpées
Le Plat	*** Rôti de porc (#) 	*** Blanquette de volaille à l'ancienne 	*** Chili Con Carne (émincé de bœuf-chili) 	*** Dip and Fish Ketchup (à servir avec des pommes Rôty)
La Garniture	Rôti de volaille	Carottes persillées	Riz	Pommes Rôty
Le Produit laitier	Lentilles *** Yaourt sucré Yaourt aromatisé	*** Edam	*** Chanteneige Camembert	*** Bûchette Mimolette
Le Dessert	Compote de pommes Semoule condé abricot "maison"	Kiwi	Génoise, crème anglaise	Banane Dany 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


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

Salade piemontaise

1/2 pamplemousse

*Aiguillettes de poulet, sauce
chasseur*

Haricots verts

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Liegeois vanille

Compote pomme, coing



Potage aux carottes

Lasagnes (plat complet)

Cœur de Neufchâtel



Saint Paulin



Kiwi

Yaourt aux fruits (avec morceaux)

Repas de Noël

Médailillon de surimi, mayonnaise



Filet de dinde aux châtaignes,
crème de champignons



Pommes noisettes



Carré chocolat blanc

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

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 02 au 06 Janv 2016

LUNDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

VACANCES

MARDI

RENTREE

Pamplemousse



Carottes râpées



Saucisse Knack (#)

Saucisse de volaille

Lentilles

Vache qui rit

Chanteneige

Nappé caramel

JEUDI

Concombres vinaigrette (selon
approvisionnement)

Paupiette de veau, sauce
forestière

Frites au four

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Liégeois vanille

VENDREDI



Betteraves vinaigrette

Pâté de campagne (#)

Parmentier de canard (#)

Mini Babybel

Saint Paulin

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

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 09 au 13 Janv 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	 Salade américaine (#) Œuf mayonnaise	MENU BIO  Choux-fleurs, vinaigrette	 Poireaux vinaigrette	Cervelas (#) Taboulé
  Le Plat	Cordon bleu de volaille	Escalope de volaille, Vallée d'Auge	Parmentier de jambon (plat complet) (#) <i>Parmentier de volaille</i>	Gratiné de poisson au fromage
La Garniture	Petits-pois, carottes	Pommes rissolées	Yaourt sucré	Pommes vapeur Carottes paysannes, duo de fleurettes
Le Produit laitier	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Brie Bleu
Le Dessert	Palet breton (biscuit)	 Clémentines	 Gâteau au chocolat	Crème dessert vanille Compote pomme, poire



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.