

Semaine du 16 au 20 Janvier 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Carottes rapées

Roti de volaille, sauce chasseur

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Couronne des Rois briochée au sucre

Paté de campagne

Paté de volaille

Kefta de veau (boulettes)

Purée

Camembert

Clémentines

Potage potiron



Sauté de porc à la lyonnaise

sauté de volaille à la lyonnaise

Pommes Noisettes



Saint Nectaire

Compote pomme Abricot

Crepe au jambon

Poisson pané



Choux fleur béchamel

Carré frais

Cocktail de fruits



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 23 au 27 Janvier 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Saucisson à l'ail



Ballotine de volaille



Poulet rôti



Purée de potiron

Petit Suisse aromatisé



Pomme

Betteraves vinaigrette



Steack haché, sauce barbecue



Pommes rissolées

Yaourt pulvé

Madeleine

Œufs durs mayonnaise



Jambon braisé, sauce diable



Roti de dinde, sauce diable

Flageolets

Cœur de Neufchâtel



Banane



Choux rouge vinaigrette



Dos de lieu, sauce cressonnette



Beignet de Brocolis

Vache gros Jean



Entremet 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 30 janvier au 03 février 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

 Carottes râpées

Omelette

 Coquillettes

Camembert

Kiwi

Salade Piémontaise



Boulettes de bœuf, sauce tomate

Haricots beurre

Vache qui Rit

Ananas au sirop

Salade verte


Raclette (plat complet)

Raclette de jambon de volaille

Petit suisse

 Galette au beurre (biscuit)


 Salade coleslaw

Filet de colin meunière

 Riz

Petit Suisse sucré

 Crêpe 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

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 06 Février au 10 Février 2017

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 13 Février au 17 Février 2017

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 20 Février au 24 Février 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


Le Plat


Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert


Carottes rapées

Sauté de porc Marengo

Sauté de dinde Marengo

Haricots blancs

Fondue Président


Orange


Taboulé


Nuggets de poulet

Nuggets de poulet


Gratin de choux fleurs

Bûchette


Liégeois vanille

Friand au fromage


Steack haché, sauce tomate


Haricots verts

Brie


Compote pomme, poire


Potage au potiron


Parmentier de poisson (plat complet)


Petit suisse sucré


Gâteau au chocolat "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


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 27 Février au 03 Mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


Le Plat


Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

 **Pamplemousse**

Emincé de volaille forestière

Pates

Camembert

Nappé caramel



Salade de riz niçois

Jambon blanc

Frites au four

Fromage blanc sucré

Sablés des Flandres (biscuit)

 **Terrine de poisson mayonnaise**

Raviolis au gratin

Cantafrais

Eclair au chocolat

Paté de campagne

 **Paté de volaille**

Dos de colin, tomates cerises et épinards



Riz

Gouda

 **Clémentines**



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 06 Mars au 10 Mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

				
Hors d'oeuvre	Macédoine mayonnaise	Concombres vinaigrette	Bâtonnets de surimi mayonnaise	Velouté de tomate
	***	***	***	***
				
Le Plat	 Boulettes de bœuf, sauce tomate	Lasagnes (plat complet)	Couscous (volaille, merguez) (plat complet)	Poisson pané
				
La Garniture	Haricots verts			Purée d'épinards
	***	***	***	***
Le Produit laitier	Saint Paulin	Fondu président	Brie	Yaourt sucré
	***	***	***	***
Le Dessert	Compote de pomme	 Génoise crème anglaise	  Banane	 Cake saveur d'orange "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


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.