

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

Concombre vinaigrette

Paté de volaille

Kefta de veau (boulettes)

Purée

Camembert

Petit Suisse sucré

Clémentines

Yaourt velouté

Potage potiron



Sauté de porc à la lyonnaise

sauté de volaille à la lyonnaise

Pommes Noisettes



Saint Nectaire

Petit Suisse aromatisé

Compote pomme Abricot

Mousse au chocolat

Crepe au jambon

Poisson pané



Choux fleur béchamel

Carré frais

Yaourt sucré

Cocktail de fruits



Entremet 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

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 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

Boursin

Petit Suisse aromatisé



Pomme

Betteraves vinaigrette



Steack haché, sauce barbecue



Pommes rissolées

Yaourt pulvé

Pêche au sirop

Madeleine

Œufs durs mayonnaise



Poireaux vinaigrette

Jambon braisé, sauce diable



Roti de dinde, sauce diable

Flageolets

Cœur de Neufchâtel

Yaourt aromatisé



Banane

Liegeois vanille



Choux rouge vinaigrette



Macédoine, miettes de thon

Dos de lieu, sauce cressonnette



Beignet de Brocolis

Vache gros Jean

Yaourt sucré



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


Choux blanc, emmental



Boulettes de bœuf, sauce tomate

Haricots beurre

Vache qui Rit

Petit Suisse aromatisé

Ananas au sirop

Liégeois chocolat

Salade verte



Raclette (plat complet)

Raclette de jambon de volaille

Yaourt sucré


Galette au beurre (biscuit)


Salade coleslaw


Ballotine de volaille

Filet de colin meunière


Riz

Mimolette

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.

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


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

 Carottes rapées

Sauté de porc Marengo

Sauté de dinde Marengo

Haricots blancs

Fondu Président

Yaourt sucré

 Orange

 Taboulé

 Paté de foie

Nuggets de poulet

 Gratin de choux fleurs

Bûchette

 Liégeois vanille
poire

Friand au fromage

 Concombre vinaigrette

Steack haché, sauce tomate

 Haricots verts

Brie

Petit suisse aromatisé

 Compote pomme, poire

 Potage au potiron



Parmentier de poisson (plat complet)



Cœur de Neufchâtel

Yaourt sucré

 Gâteau au chocolat "maison"

 pêche au sirop



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.

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

Œufs dur mayonnaise

Jambon blanc

Frites au four

Emmental

Fromage blanc sucré

Sablés des Flandres (biscuit)

Compote pomme, framboise

 **Terrine de poisson mayonnaise**

Carottes rapées

Raviolis au gratin

Cantafrais

Yaourt sucré

Eclair au chocolat

Ananas au sirop

Paté de campagne

Taboulé

 **Dos de colin, tomates cerises et épinards**

 **Riz**

Gouda

Petit suisse aromatisé

 **Clémentines**

Yaourt pulpé



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

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Macédoine mayonnaise

 Boulettes de bœuf, sauce tomate



Haricots verts

Saint Paulin

Compote de pomme

Concombres vinaigrette

Lasagnes (plat complet)



fondu président/yaourt sucré

 Génoise crème anglaise

 pomme

Carottes rapées

Bâtonnets de surimi mayonnaise

Couscous (volaille, merguez) (plat complet)



Brie/Petit suisse sucré

  Banane

Velouté de tomate

Poisson pané

Purée d'épinards

Mimolette/Yaourt sucré

 Cake saveur d'orange "maison"

Poire au sirop



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.