

MENUS

DU 3 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

3 AU 7 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade
Lasagnes bolognaise
Carré Frais
Yaourt nature

Crêpe aux champignons
Bœuf bourguignon
PDT aux herbes-Carottes à la crème
Emmental
Fruit de saison

Tarte fromage
Sauté de dinde aux petits légumes
Riz safrané
Chou-fleur
Chantailou
Flan au caramel

Salade marocaine (pois chiches,
tomates, poivrons)
Poulet mariné
Semoule – Tajine de légumes
Fromage Ail et Fines Herbes
Petits suisses aux fruits

Salade coleslaw
Nugget's de poisson
Sauce tartare
PDT – Julienne de légumes
Edam
Eclair au chocolat

SEMAINE DU

10 AU 14 SEPTEMBRE

Betteraves rouges vinaigrette
Escalope cordon bleu
Petits pois carottes
Gouda
Compote de pommes

Taboulé
Hachis Parmentier
Salade verte
Saint Morêt
Fruit de saison

Salade niçoise
Rôti de porc à la moutarde
Pâtes papillon – Fromage râpé
Tomme Noire
Fromage blanc

Tomates à la ciboulette
Carbonade flamande
Pommes noisettes
Carottes braisées
Petit moulé aux noix
Liégeois chocolat

Quiche lorraine
Filet de poisson sauce citron
Riz pilaf – Piperade de légumes
Saint Paulin
Flan vanille

SEMAINE DU

17 AU 21 SEPTEMBRE

Salade piémontaise
Blanquette de volaille sauce
blanche
Brunoise de légumes - P. vapeur
Tartare
Liégeois vanille

Pâté de campagne - Condiments
Steak haché de veau sauce Choron
Frites ou pommes sautées
Cantadou
Fruit de saison

Œuf mayonnaise
Saucisse Knack
Purée de carottes
Saint Paulin
Petits suisses

Carottes râpées
Rôti de dinde sauce charcutière
Tortis – Fromage râpé
Pyrénées
Gaufre liégeoise

REPAS SO BRITISH
Salade coleslaw
Fish and chips
Pommes sautées lamelles - Ketchup
Cheddar
Pudding - crème anglaise

SEMAINE DU

24 AU 28 SEPTEMBRE

Betteraves à l'échalote
Coquillettes à la bolognaise
Fromage râpé
Fromage frais nature
Fruit de saison

Salami – Petits oignons
Filet de poulet pané
Carottes braisées – Pommes de terre
Mimolette
Mousse au chocolat

Tarte aux poireaux
Sauté de dinde sauce moutarde
Haricots beurre
Pommes de terre boulangères
Tomme blanche
Compote pommes coings

Salade coleslaw
Filet de colin meunière
Riz pilaf sauce tomate
Epinards à la crème
Camembert
Fromage blanc aux fruits

Salade fromagère
Boulettes de bœuf au paprika
Semoule - Courgettes
Chanteneige
Tarte aux pommes

SEMAINE DU

1^{er} AU 5 OCTOBRE

Macédoine rémoulade
Pâtes à la Carbonara
Gruyère râpé
Edam
Yaourt aux fruits

Salade iceberg au fromage
Filet de hoki sauce citron
Riz au curcuma
Ratatouille
Petits cotentin ail et fines herbes
Fruit de saison

Concombre à la bulgare
Paupiette de veau sauce chasseur
Chou-fleur
Pommes de terre
Gouda
Poires au sirop

Tomates au maïs
Cordon bleu et ketchup
Pommes à l'anglaise - Petits pois
Saint Morêt
Fruit

Betteraves rouges
Bœuf à la milanaise
Frites ou pommes sautées
Chanteneige
Flan nappé caramel

SEMAINE DU

8 AU 12 OCTOBRE

SEMAINE DU GOÛT AUTOUR
DE LA CAROTTE

Quiche Lorraine
Daube de bœuf
Purée de carottes
Babybel
Compote de poires

Carottes râpées aux raisins secs
et cumin
Omelette sauce tomate
Torsades-Fromage râpé
Kiri
Tarte à l'abricot

Velouté de carottes
Escalope de poulet rôti
sauce chasseur
Pommes de terre – Chou-fleur
Tomme blanche
Yaourt sucré

Terrine de campagne - Condiments
Emincé de porc au paprika
Semoule
Carottes braisées à l'estragon
Mimolette
Salade de fruits

Concombres sauce ciboulette
Filet de colin sauce hollandaise
PDT au beurre - Epinards
Fromage ail et fines herbes
Moelleux au chocolat et son coulis
de carottes à l'orange

SEMAINE DU

15 AU 19 OCTOBRE

Macédoine de légumes
Pennes à la bolognaise
Fromage râpé
Camembert
Fruit de saison

Salade liégeoise
Escalope de poulet sauce curry
Gratin de chou-fleur
et pommes de terre
Emmental
Fromage blanc

Roulade - Cornichons
Rôti filet de porc à l'estragon
Purée au lait - Haricots
Vache qui Rit
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Bœuf mitonné
Frites ou pommes sautées
Tomme Grise
Compote pommes fraises

Champignons à la grecque
Filet de hoki sauce tomate
PDT vapeur - Piperade
Saint Morêt
Eclair à la vanille

