

MENUS

DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

5 AU 9 NOVEMBRE

Macédoine rémoulade
Fricassée de porc à la tomate
Pâtes papillons – Fromage râpé
Fromage Ail et Fines Herbes
Fromage blanc

Crêpe au fromage
Poulet mariné
PdT au beurre
Carottes Vichy
Gruyère
Tarte chocolat

Chou-fleur à la crème de ciboulette
Rôti de dindonneau aux
champignons
Petits pois – Pommes rissolées
Mimolette
Yaourt aromatisé

Potage aux légumes
Carbonade flamande
Frites ou pommes sautées
Saint Morêt
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Hoki pané sauce tomate
Riz - Ratatouille
Camembert
Velouté Fruix

SEMAINE DU

12 AU 16 NOVEMBRE

Betteraves à l'échalote
Torsades à la bolognaise
Fromage râpé
Edam
Fruit de saison

Potage tomates
Pavé de lieu à la crème d'oseille
PdT - Fondue de poireaux
Saint Paulin
Mousse chocolat

Salade crétoise
Goulasch de bœuf à la hongroise
Semoule – Petits légumes
Babybel
Fruit de saison

Taboulé oriental
Filet de poulet aux
champignons
Petits pois – PdT fondantes
Pyrénées
Fromage blanc aromatisé

Quiche Lorraine
Rôti de porc sauce brune
Cœurs de blé - Brunoise de légumes
Rondelé nature
Compote de pommes

SEMAINE DU

19 AU 23 NOVEMBRE

Haricots verts vinaigrette
Colombo de volaille
Riz pilaf – Carottes persillées
Samos
Fruit de saison

Velouté aux 7 légumes
Jambon blanc
Frites ou pommes sautées
Mayonnaise
Kiri
Fruit de saison

Tomates vinaigrette
Fricassée de porc sauce charcutière
PdT ciboulette – Brocolis
Gouda
Riz au lait

MENU VEGETARIEN
Salade de lentilles
Nugget's au fromage sauce basilic
Torsades – Emmental râpé
Vache Picon
Moelleux pommes caramel

Cœuf mayonnaise
Filet de colin pané sauce
tomate
Semoule - Ratatouille
Six de Savoie
Yaourt nature sucré

SEMAINE DU

26 AU 30 NOVEMBRE

Macédoine rémoulade
Carbonade flamande
PdT sautées
Carottes braisées
Petit Cotentin
Fruit de saison

Salade coleslaw
Aiguillette de poulet à la crème
Riz aux champignons
Edam
Crème vanille

Céleri rémoulade
Boulettes d'agneau à la Mexicaine
Semoule - Courgettes à la provençale
Tomme Noire
Fromage blanc

Salade liégeoise
Farfalles à la Carbonara
Fromage râpé
Mimolette
Tarte aux pommes

Potage carottes
Colin gratiné
PdT au beurre - Fondue de poireaux
Emmental
Compote de poires

SEMAINE DU

3 AU 7 DECEMBRE

Carottes vinaigrette
Coquillettes Bolognaise
Gruyère râpé
Mimolette
Fruit de saison

Salade fromagère
Pavé de lieu sauce hollandaise
Pommes de terre - Piperade
Vache qui Rit
Eclair au chocolat

Mortadelle
Rôti de dinde sauce brune
Purée – Choux de Bruxelles
Gouda
Compote à la poire

Potage de légumes
Sauté de bœuf
PdT noisettes
Poêlée de légumes
Tomme Noire
Yaourt nature sucré

Salade niçoise
Emincé de porc aux poivrons
Riz créole - Carottes braisées
Samos
Liégeois vanille

SEMAINE DU

10 AU 14 DECEMBRE

Betteraves rouges à l'échalote
Steak haché de veau
sauce brune
Cœurs de blé
Rondelé nature
Fruit de saison

Potage à la tomate
Jambon supérieur - Ketchup
Frites ou pommes sautées
Chanteneige
Compote de pommes

Tarte aux poireaux
Saucisse de Francfort
Purée de pois cassés
Carottes au beurre
Mimolette
Fruit de saison

Salade de tomates
Tartiflette
Salade
Carré Frais
Entremets chocolat

Terrine de campagne
Filet de poisson sauce citron
Riz à l'espagnole
Saint Morêt
Yaourt aromatisé

SEMAINE DU

17 AU 21 DECEMBRE

Macédoine rémoulade
Blanquette de volaille sauce
blanche aux champignons
Petits pois carottes
Camembert
Fruit de saison

Potage aux poireaux
Colin meunière sauce citron
PdT - Ratatouille
Edam
Fromage blanc aux fruits

Crêpe au fromage
Steak haché de veau
à l'échalote
Purée au lait
Tartare ail et fines herbes
Compote de pommes

REPAS DE NOËL
Roulé de surimi sauce cocktail
Emincé de volaille sauce forestière
PdT rôties – Carottes braisées
Chèvre
Bûche de Noël
Chocolat de Noël

Carottes râpées au citron
Hachis Parmentier
Salade
Vache qui Rit
Mousse au chocolat

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

