

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

Dos de lieu, fondue de poireaux

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Couronne des Rois briochée au sucre

Paté de campagne



Concombre vinaigrette

Kefta de veau (boulettes)

Boulette végétale au paprika

Purée

Camembert

Orange



Potage potiron



Nuggets de poulet, ketchup

Mijoté de poisson à la provençale

Frites au four

Petit Suisse aromatisé

Compote pomme Abricot

Crepe au jambon

Pamplemousse

Poisson pané

Choux fleur béchamel

Carré frais



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

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



Choux-fleurs vinaigrette



Poulet rôti

Crêpe au fromage



Purée de potiron

Petit Suisse aromatisé

Nappé caramel



Betteraves vinaigrette

Steack haché, sauce barbecue

Carré de hoki, graine de moutarde



Pommes rissolées

Yaourt pulvé

Madeleine

Œufs durs mayonnaise

Cordon bleu

Steack végétal, sauce barbecue

Flageolets

Cœur de Neufchâtel



Clémentines



Potage de légumes

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



Sauté de Porc au Cumin

Coquillettes

Camembert

Kiwi



Salade Piémontaise

Choux blanc, emmental

Boulettes de bœuf, sauce tomate

Boulettes végétales, sauce tomate

Haricots beurre

Petit Suisse aromatisé

Ananas au sirop



Salade verte

Raclette (plat complet)

Gratin de pommes de terre au fromage

Compote de pomme

Galette au beurre (biscuit)



Salade coleslaw

Filet de colin meunière

Riz

Petit Suisse sucré



Banane



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

 Salade de pâtes au surimi

Hors d'oeuvre

Roti de porc à la lyonnaise
Quenelles de brochet florentine

Le Plat

Haricots verts

Chanteneige

Mousse au chocolat

La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI

Paté de foie

 Carottes rapées, maïs

 Escalope de volaille tandoori

Dos de colin tandoori

Riz

Buchette

 Poire

JEUDI

 Velouté de tomates

Hachis parmentier (plat complet)

Parmentier de poisson

Brie

  Gâteau au yaourt "maison"

VENDREDI

Friand au fromage

Haché de cabillaud au curry

Semoule

Fromage blanc sucré

 Gaufrette Quadro (biscuit)

 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

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 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

 Jus d'orange

Paupiette de veau, sauce Madère

Paupiette de poisson, sauce madère

Frites au four

Camembert

Nappé caramel

Salade du chef


Saucisse de Toulouse

Crêpe au fromage

Lentilles

Fromage blanc sucré

Sablés des Flandres (biscuit)


 Potage poireaux, pommes de terre


Raviolis au gratin
Raviolis végétaux

Cantafrais


Eclair au chocolat

Taboulé

Poisson pané
 *Quiche lorraine "maison"*

 Epinards à la crème

Gouda

 Orange



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 06 Mars au 10 Mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade piémontaise

Macédoine mayonnaise



Roti de Porc

Steack végétal

Haricots verts

Saint Paulin

Crème dessert vanille

Concombres vinaigrette

Lasagnes (plat complet)

Lasagne au saumon

Fondu Président



Génoise crème anglaise

Carottes rapées

Couscous (volaille, merguez) (plat complet)

Couscous au poisson

Brie



Pomme

Velouté de tomate

Poisson pané

Riz safrané

Yaourt sucré



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.