

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

\*\*\*

Fruit de saison

Potage potiron



\*\*\*

Sauté de porc à la lyonnaise

*sauté de volaille à la lyonnaise*

Printanière de légumes



Saint Nectaire

\*\*\*

Mousse au chocolat

Salade de pâtes au thon

\*\*\*

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



Fruit de saison

Betteraves vinaigrette



Steack haché, sauce barbecue



Pommes rissolées

\*\*\*

Yaourt pulvé

Madeleine

Œufs durs mayonnaise



Jambon braisé, sauce diable



*Roti de dinde, sauce diable*

Flageolets

\*\*\*

Yaourt aromatisé



Fruit de saison

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



  
Coquillettes

\*\*\*

Camembert

Fruit de saison

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*

\*\*\*


Compote de pomme

Galette au beurre (biscuit)



  
Salade de lentilles aux légumes

\*\*\*


  
Filet de colin meunière

Riz

\*\*\*

Mimolette

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

 Salade de pates au surimi

\*\*\*

Roti de porc à la lyonnaise

*Roti de volaille à la lyonnaise*

Haricots verts

\*\*\*


Chanteneige

Mousse au chocolat

Paté de foie

*Paté de volaille*


\*\*\*


 Escalope de volaille tandori


Riz

\*\*\*


Yaourt sucré


 Fruit de saison


 Velouté de tomates

 Hachis parmentier (plat complet)

\*\*\*

 Petit suisse aromatisé

 Gateau au yaourt "maison"



Friand au fromage


\*\*\*

Haché de cabillaud au curry

Semoule

\*\*\*

Emmental

 Salade 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

  
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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'oeuvre				
 Le Plat	*** Paupiette de veau, sauce Madère	*** Saucisse de Toulouse	*** Raviolis au gratin	*** Quiche lorraine "maison"
 La Garniture	Frites	Lentilles		Epinards à la crème
 Le Produit laitier	*** Camembert	*** Fromage blanc sucré	*** Cantafrais	*** Petit suisse aromatisé
 Le Dessert	 Fruit de saison	Sablés des Flandres (biscuit)	Eclair au chocolat	 Fruit de saison



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'oeuvre		Carottes rapées	Bâtonnets de surimi mayonnaise	Velouté de tomate
 Le Plat	Macédoine mayonnaise  *** 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  	 Fruit de saison	 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.