

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

Frites



Saint Nectaire

Compote pomme Abricot

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

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



Fruit de saison

Betteraves vinaigrette



Steack haché, sauce barbecue



Pommes rissolées

Yaourt pulvé

Madeleine

Œufs durs mayonnaise



0

Jambon braisé, sauce diable



Roti de dinde, sauce diable

Flageolets

Cœur de Neufchâtel



Fruit de saison

Potage de légumes



Dos de lieu, sauce cressonnette



Beignet de Brocolis

Vache gros Jean



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

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 coleslaw

 Filet de colin meunière

Riz

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.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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 pâtes 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 tandoori

Riz

Buchette



Fruit de saison



Velouté de tomates



Hachis parmentier (plat complet)



Petit suisse aromatisé



Gâteau au yaourt "maison"



Macédoine mayonnaise

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	Pamplemousse ou jus d'orange	Salade de riz niçois	 Potage poireaux, pommes de terre	Paté de campagne
 Le Plat	*** Paupiette de veau, sauce Madère	*** Saucisse de Toulouse	*** jambonette de volaille à l'espagnole (chorizo)	 Paté de volaille
 Le Plat	Frites	Saucisse de volaille	Jambonette de volaille Napolitaine	 Dos de colin, tomates cerises et épinards
La Garniture	*** Camembert	Purée de carottes	Poêlée méridionale	Riz
Le Produit laitier	Nappé caramel	*** Fromage blanc sucré	*** Cantafrais	*** Gouda
Le Dessert	 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


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

 Génoise crème anglaise





Carottes rapées

Couscous (volaille, merguez) (plat complet)

 ***

Brie

 Fruit de saison




Velouté de tomate

Poisson pané

Purée d'épinards

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.