

Semaine du 14 au 18 Nov 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Languedoc-Roussillon



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Potage poireaux, pommes de terre

\*\*\*

Lasagnes (plat complet)



Bûchette

\*\*\*

Compote pomme, framboise

Œufs mayonnaise

\*\*\*

Rôti de porc sauce diable (#)

Rôti de volaille sauce diable

Haricots verts

Gouda

\*\*\*

Velouté fruit



Salade Iceberg, croutons



\*\*\*

Cassoulet (plat complet) (#)

Cassoulet à la volaille



P'tit Louis coque vache

\*\*\*



Brownies noisettes et chocolat

Pâté de campagne#

\*\*\*

Haché de cabillaud, sauce florentine et tomates cerises

Riz

Petit Suisse sucré



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 21 Nov au 25 Nov 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Betteraves vinaigrette

\*\*\*

Poulet rôti



Petits pois, carottes

\*\*\*

Brie

Liégeois chocolat



Potage à la tomate

\*\*\*

Steak Haché, sauce barbecue



Tortis

\*\*\*

Kiri



Fruit de saison



Carottes râpées

\*\*\*

Sauté de porc Marengo



Sauté de volaille Marengo

Frites

\*\*\*

Cœur de Neufchâtel



Nappé caramel

Taboulé

\*\*\*

Poisson pané

Purée de Brocolis

\*\*\*

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

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 28 Nov au 2 dec 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade basque\*

\*\*\*

Rôti de volaille au Comté



Beignets de brocolis

\*\*\*

Vache qui rit



Fruit de saison

Cervelas (#)

0

0

0

\*\*\*

Omelette

Pôlée de ratatouille

\*\*\*

Yaourt pulvé

Sablé des Flandres (biscuits)

Salade verte

\*\*\*

Parmentier de bœuf (plat comp)



\*\*\*

Camenbert

Mousse au chocolat



Potage de légumes

\*\*\*

Hâché de saumon à l'oseille

Semoule

\*\*\*

Suisse sucré



Gâteau aux pommes "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

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 05 au 09 Dec 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

 Betteraves vinaigrette

\*\*\*

Rôti de porc (#)



Rôti de volaille

Lentilles

\*\*\*

Yaourt sucré

Compote de pommes

Salade pépinettes aux légumes

\*\*\*

Blanquette de volaille à l'ancie



Carottes persillées

\*\*\*

Edam

Crème dessert vanille



Potage au potiron

\*\*\*

Chili Con Carne (émincé de bœuf-chili)



Riz

\*\*\*

Chanteneige

Génoise, crème anglaise



Carottes râpées

\*\*\*

Dip and Fish Ketchup (à servir avec des pommes Rôty)

Pommes Rôty

\*\*\*

Bûchette



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.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

  
Hors d'oeuvre

  
Le Plat

  
Le Plat

  
Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade piemontaise


\*\*\*  
Grignotine de porc, sauce  
Lyonnaise (#)

\*\*\*  
Aiguillettes de poulet, sauce  
chasseur


Haricots verts


\*\*\*  
Camenbert

Liegeois vanille

 Potage aux carottes

\*\*\*  
Lasagnes ( plat complet)

\*\*\*  
Cœur de Neufchâtel 

 Fruit de saison

**Repas de Noël**  
Pâté en croûte (#)




\*\*\*  
Filet de dinde aux châtaignes,  
crème de champignons 



Pommes noisettes

\*\*\*  
Bûche de Noël chocolat

 Clémentines

 Betteraves vinaigrette

\*\*\*  
Dos de lieu, sauce cressonnette

Purée de carottes

\*\*\*  
Yaourt 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