



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

30/11/2020

ENTREES

Carottes râpées au citron
Endives aux pommes vinaigrette
Pomelos cerisaie
Terrine de mousse de canard

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grillé
Cabillaud cuit à la vapeur
Jardinière de légumes
Purée de pomme de terre à l'ail

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Fromage comme l'emmental

DESSERTS

Orange
Purée pommes
Choux vanille
Mousse au chocolat

MARDI

01/12/2020

ENTREES

Haricots verts aux poivrons
Feuilleté au fromage
Salade d'agrumes au fenouil
Potage de légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien
Steak de soja provencale
Tortis tricolores
Semoule aux pois chiches

LAITAGES

Camembert
Yaourt nature sucre
Fromage fondu frais

DESSERTS

Kiwi
Tarte aux pommes crumble
Lait gélifié arôme vanille
Banane

MERCREDI

02/12/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

03/12/2020

ENTREES

Duo de choux aux raisins
Salade de blé au surimi
Betteraves vinaigrette
Laitue iceberg

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Oeufs durs sauce mornay
Steak haché
Frites
Poêlée mexicaine

LAITAGES

Saint paulin
Vache Picon
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Salade d'oranges à la cannelle
Liégeois café
Ananas au sirop
Poire

VENDREDI

04/12/2020

ENTREES

Céleri rémoulade
Salade de mâche vinaigrette
Assiette de charcuterie : terrine de campagne et saucisson sec
Salade de maïs aux olives

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de colin d'alaska sauce américaine
Tarte aux poireaux
Mélange de riz
Julienne de légumes

LAITAGES

Coeur cendre
Samos
Fromage blanc 20 %

DESSERTS

Moelleux au chocolat
Abricots au sirop
Flan nappé caramel
Creme dessert vanille

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

07/12/2020

ENTREES

Salade caeslaw
Salade de l'écuyer
Paté en croute
Betteraves ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poitrine de porc fumée
Rôti de veau sauce aux olives
Lentilles cuisinées
Épinards au jus

LAITAGES

Tomme grise
Fromage fondu frais
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert de pommes et bananes (compote)
Panier de pommes multicolores
Crème dessert praliné
Eclair à la vanille

MARDI

08/12/2020

ENTREES

Betteraves cuites en salade
Oeufs durs à la parisienne
Macédoine mayonnaise
Salade piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pane crousti fromage
Crêpe emmental
Blé à la forestière
Julienne de légumes

LAITAGES

Pyrenée
Yaourt nature sucre
Coulommiers

DESSERTS

Lait gélifié arôme vanille
Mandarines au sirop
Dessert de pommes et pêches
Tarte abricots

MERCREDI

09/12/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

10/12/2020

ENTREES

Salade de riz et des de jambon
Saucisson à l'ail
Concombres en macédoine
Laitue iceberg

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Mijoté de boeuf aux petits légumes
Filet de colin d'alaska aux fruits de mer
Semoule
Gratin de poireaux

LAITAGES

Mimolette
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat noir
Corbeille de fruits
Flan pâtissier

VENDREDI

11/12/2020

ENTREES

Carottes râpées au citron
Salade verte aux dés de mimolette
Potage de légumes
Terrine de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska sauce vin blanc
Burger de veau
Riz aux petits pois
Haricots plats vapeur

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature
Fromage brebiscreme

DESSERTS

Dessert pommes-cassis
Flan nappe caramel
Salade de fruits au sirop
Kiwi

LEGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

14/12/2020

ENTREES

Betteraves et oeufs durs ciboulette
Salade batavia aux dés de jambon
Laitue iceberg
Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de volaille ketchup
Filet de lieu noir
Semoule aux petits légumes
Fondue de poireaux à la crème

LAITAGES

Vache qui rit
Fournols
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Liégeois café
Gaufre chocolat
Dessert pommes-cassis
Poiros au sirop à la cannelle

MARDI

15/12/2020

ENTREES

Salade mêlée
Salade de riz des tropiques
Chou blanc aux pépites de maïs
Tomates vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak de soja provençale
Falafels
Purée de pommes de terre
Petits pois aux oignons

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Samos
Gouda

DESSERTS

Panier de pommes multicolores
Yaourt velouté aux fruits mixés
Tarte pomme rhubarbe
Lait gélifié arôme vanille

MERCREDI

16/12/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



JEUDI

17/12/2020

ENTREES

Salami
Salade de hareng aux pommes
Salade de pâtes au jambon au fromage
Pomelos cerisaie

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau au jus
Hoki sauce vierge au basilic
Riz créole
Ratatouille

LAITAGES

Camembert
Edam
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Orange
Compote de pommes sans sucre ajouté
Creme dessert caramel
Choux vanille

VENDREDI

18/12/2020

ENTREES

Feuilleté de saumon



ACCOMPAGNEMENTS

Aiguillettes de poulet aux éclats de marrons
Pommes croquettes
Poêlée de légumes

LAITAGES



DESSERTS

Bûchette glacée
Chocolat

LEGENDE

