



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

08/11/2021

ENTREES

Terrine de poisson
 Salade de mâche et tomates
 Salami
 Salade coleslaw

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché de veau grillé
 Blé aux petits légumes
 Haricots plats persillés

LAITAGES

Gouda
 Samos
 Yaourt aromatisé

DESSERTS

Glace chocolat en bâtonnet
 Riz au lait
 Raisin blanc
 Yaourt aux fruits

MARDI

09/11/2021

ENTREES

Carottes râpées au citron
 Salade de riz et des de jambon
 Salade d'endives
 Salade mêlée vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette lentille boulghour en dés, purée d'aubergine à la tomate
 Frites
 Chou-fleur braisé

LAITAGES

Yaourt nature sucre
 Samos
 Gouda

DESSERTS

Orange
 Dessert de poires (compote)
 Flan pâtissier
 Liegeois vanille

MERCREDI

10/11/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

11/11/2021

ENTREES

Soupe de légumes
 Coeurs de palmier, carottes, maïs
 Pâté de foie et cornichons
 Roulade de volaille

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Demi baguette façon flammekueche (oignons, lardons, crème fraîche)
 Tortis
 Panaché de salades

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
 Yaourt nature sucre
 Vache Picon

DESSERTS

Dessert de pommes et pêches
 Île flottante et crème anglaise
 Raisin noir
 Semoule au lait

VENDREDI

12/11/2021

ENTREES

Salade verte aux dés de mimolette
 Salade frisée aux lardons et croûtons
 Macédoine à la parisienne
 Salade de tortis vinaigrette à l'orange

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané
 Semoule
 Haricots plats vapeur

LAITAGES

Tomme grise
 Camembert
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Orange
 Ananas au sirop
 Glace vanille-fraise
 Salade de fruits au sirop

LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15/11/2021

ENTREES

Salade de blé au surimi
Terrine de mousse de canard
Salade iceberg aux maïs
Taboulé à la menthe

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haut de cuisse de poulet

Pomme de terre boulangère
Jardinière de légumes

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Bûche

DESSERTS

Raisin noir
Lait gélifié arôme caramel
Fromage blanc à la confiture de fraises
Purée pommes

MARDI

16/11/2021

ENTREES

Salade de haricots beurre
Concombre au fromage blanc
Salade batavia
Salade de boulgour à la tomate

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette au fromage

Tortis
Petits pois

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre
Fromage tendre carré

DESSERTS

Salade de fruits au sirop
Orange
Dessert pommes-ananas
Rocher coco choco

MERCREDI

17/11/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Repas montagnard



JEUDI

18/11/2021

ENTREES

Salade auvergnate au bleu
Soupe savoyarde
Salade composée
Salade vigneronne

Tartiflette

Panaché de salades
Embeurrée de chou vert

Fromage blanc aux fruits
Tomme grise
Bûche

Gâteau aux noix

VENDREDI

19/11/2021

ENTREES

Salade Argentine
Céleri-rave vinaigrette
Cervelas et saucisson à l'ail
Poireaux à la nîmoise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse grillée Chimichurri

Patate al basilico
Poêlée brocolis et chou-fleur

LAITAGES

Fromage Saint nectaire
Samos
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Arroz con leche
Tarte aux poires bourdaloue
Compote de pommes-framboise sans sucre ajouté
Fromage blanc au miel

LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

22/11/2021

ENTREES

Salade coleslaw
 Taboulé aux légumes
 Concombre au fromage blanc
 Pomelos cerisaie



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poitrine de porc fumée
 Haricots blancs soubise
 Fondue de poireaux



LAITAGES

Fromage à tartiner
 Bleu
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
 Salade de fruits au sirop
 Mousse citron
 Kivi



MARDI

23/11/2021

ENTREES

Salade de pâtes aux crevettes
 Macédoine vinaigrette
 Potage de légumes
 Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche au chèvre
 Macaronis
 Panaché de salades



LAITAGES

Gouda
 Fromage comme l'emmental
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Éclair au chocolat
 Flan nappé caramel
 Banane
 Panier de pommes multicolores



MERCREDI

24/11/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

25/11/2021

ENTREES

Soupe Dubarry
 Céleri rémoulade
 Salade de pâtes
 Salade d'automne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf façon carbonade



Semoule
 Carottes au cumin

LAITAGES

Vache qui rit
 Yaourt nature sucre
 Edam

DESSERTS

Raisin noir
 Lait gélifié arôme chocolat
 Mousse au chocolat



VENDREDI

26/11/2021

ENTREES

Rondelles de concombre vinaigrette
 Salade d'artichaut au jambon
 Oeufs durs
 Salade iceberg au fromage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Parmentier de poisson (colin indiv)

Purée de pommes de terre
 Navets braisés

LAITAGES

Saint paulin
 Camembert
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Riz au lait
 Liégeois chocolat dessert
 Dessert tous fruits
 Gaufre au sucre

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

29/11/2021

ENTREES

Carottes râpées au citron
Endives aux pommes vinaigrette
Pomelos cerisaie



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grillé

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

30/11/2021

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien

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

01/12/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS



JEUDI

02/12/2021

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

03/12/2021

ENTREES

Céleri rémoulade
Salade de mâche vinaigrette
Assiette de charcuterie
Salade de maïs aux olives



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de colin d'alaska sauce américaine

Mélange de riz
Julienne de légumes

LAITAGES

Coeur cendre
Samos
Fromage blanc 20 %

DESSERTS

Moelleux au chocolat
Flan nappe caramel
Creme dessert vanille

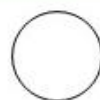
LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable