



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

05/12/2022

ENTREES

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



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse de toulouse
 Rôti de veau sauce aux olives
 Lentilles cuisinées
 Épinards au jus



LAITAGES

Tomme grise
 Fromage fondu frais
 Yaourt nature sucre

DESSERTS

Compote pommes et bananes
 Panier de pommes multicolore
 Crème dessert praliné
 Eclair à la vanille



MARDI

06/12/2022

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

flan vanille
 Mandarines au sirop
 Compote pommes et pêches
 Tarte abricot

MERCREDI

07/12/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

08/12/2022

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
 Aiguillettes de volaille
 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

09/12/2022

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 et sucre
 Fromage brebiscreme

DESSERTS

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



LEGENDE



Origine France



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

12/12/2022

ENTREES

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



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goujonnette panée de volaille
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
Poires au sirop à la cannelle

MARDI

13/12/2022

ENTREES

Salade mêlée
Salade de riz aux fruits de mer marinés
Chou blanc aux pépites de maïs
Tomates vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak de soja provençale
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petits pois et carottes

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Samos
Gouda

DESSERTS

Panier de pommes multicolores
Yaourt velouté aux fruits mixés
Tarte pomme rhubarbe
flan vanille



MERCREDI

14/12/2022

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



DESSERTS

JEUDI

15/12/2022

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

DESSERT

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



VENREDI

16/12/2022

ENTREES

Croissillon aux champignons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Aiguillettes de poulet aux marrons

Pommes noisettes

Haricots verts

LAITAGES



DESSERTS

Bûchette glacée

Chocolat

LEGENDE



Agriculture raisonnée



Plat végétarien



Recette du chef

