



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
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
Blé à la forestière
Julienne de légumes



LAITAGES

Pyreee
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
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
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

- Salade de betteraves et légumes
- Salade de riz aux légumes
- Chou blanc aux pépites de maïs
- Tomates vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



DESSERTS

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



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

DESSERTS

- Orange
- Compote de pommes sans sucre ajouté
- Crème dessert caramel
- Choux vanille



VENREDI

16/12/2022

ENTREES

- Croissillon aux champignons
- Salade de betteraves et légumes
- Chou blanc aux pépites de maïs
- Tomates vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

- Aiguillettes de poulet aux marrons
- Pommes noisettes
- Haricots verts

LAITAGES



DESSERTS

- Bûchette glacée
- Chocolat

LEGENDE



Agriculture raisonnée



Plat végétarien



Recette du chef

