

MENU 03

Semaine du 18/01 au 24/01/21

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI

rosette	Cœur de palmier	Salade verte/croutons	Poireaux vinaigrette	Mortadelle	Betterave	Terrine de légumes
Parmentier de poissons	Emincé de volailles à l'estragon	Steak haché	Côte de porc	Dos de cabillaud	Boudin noir	Rôti dinde
laitue	riz	frites	pâtes	Courgette à l'ail	Pommes/purée	PDT sautée
fruit	Fromage blanc miel	Mousse fruit rouge	fruit	Tiramisu	fruit	Tarte citron meringué

SOIR

Potage de légumes	Crème de courgettes	Velouté crécy	Velouté d'asperge	Potage de légumes	Potage de légumes	Crème champignons
Pizza du chef	Crêpe champignons	Omelette ciboulette	Nugget	Tomate farcie	Tarte aux 3 fromages	Raviolis gratinés
mâche	Feuilles de chêne	Salade d'endives	Brunoise de légumes	riz		
Entremet chocolat	Crème café	Pruneaux au sirop	Yaourt aux fruits	Compote	Liégeois vanille	Yaourt bio

GOUTER

Madeleine	Roulé	St Michel	Petit écolier	Gâteau	Palmier	Bananes
-----------	-------	-----------	---------------	--------	---------	---------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU 04

Semaine du 25/01 au 31/01/21

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI

Endives aux noix	Cœur d'artichaut	Avocat	pomelos	Salami	Concombre vinaigrette	Terrine de poisson
Sauté de porc Sce moutarde	Boulette d'agneau Façon tajine	Bourguignon	Escalope de dinde normande	Filet de lieu	Jambon braisé Sce porto	Poulet rôti
Carottes /salsifis	Semoule	PDT vapeur	Petit pois/carotte	Riz pilaf	Purée de carotte	frites
fruit	Tarte aux pommes	fruit	Salade de fruit	Mousse crème brûlé	fruit	Paris/Brest

SOIR

Velouté de lentilles	Crèmes de brocolis	Crème de pois chiche	Velouté légumes	Potage de légumes	Crèmes bolets	Potage de légumes
Bouché fruits de mers 	Friand à la viande	Chou farci	Œufs florentine	chipolata	Tourte poulet/poireaux	Saucisses de Francfort
batavia	Salade			Ratatouille		Haricots verts
Riz au lait	Entremet mangue	Flan nappé	yaourt	Crème chocolat	Ananas au sirop	P. suisse

GOUTER

gaufrette	roulé	boudoir	Moelleux pomme	Gâteau	Petit beurre	Banane
-----------	-------	---------	----------------	--------	--------------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.


MENU 05

Semaine du 01/02 au 07/02/21

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

MIDI





Museau	Maquereau vin blanc	Salade de pâtes au surimi	pomelos	Rillettes du Mans	Salade de tomate	Pâté de campagne
Brandade de poisson 	Petit salé	Steak haché Sce échalote	Sauté de porc à la provençal	Cœur de merlu	Boudin blanc	Cuisse de pintade
batavia	lentilles	Haricots verts	Riz	Gratin de courgettes	purée	Gratin dauphinois
Fruit	Fromage blanc confiture	Fruit	Mousse noix de coco	Pomme cuite	Fruit	Grillé abricot

SOIR

Potage de légumes	Crème de courgettes VQR	Velouté de pois cassé	Potage de légumes	Velouté céleri branche	Potage de légumes	Crème du Barry
Endive au jambon	Feuilleté au saumon	Omelette au fromage 	Croque Monsieur	Pâtes carbonara	Tarte paysanne	Quenelle de volaille
	Feuille de chêne	Piperade	Laitue		mâche	Purée de patate douce
Semoule au lait	Mouse citron	Abricot au sirop	Flan chocolat	Entremet mandarine	Crème café	Liégeois vanille

GOUTER

Moelleux pomme	roulé 	4/quart	Gaufre	Gâteau 	Petit écolier	banane
----------------	---	---------	--------	--	---------------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU 06

Semaine du 08/02 au 14/02/21

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------



MIDI

Œuf mayo paprika	Concombres bulgare		Taboulé	Pomelos	Betterave	Pâté de tête
Curry de porc	Cuisse de poulet Basquaise	Pot-au-feu	Emincé de lapin Sce moutarde	Dos de colin au citron	Jambon grillé	Rôti de veau
Semoule	Riz		Carottes vichy	PDT vapeur	PDT grenailles	Poêlée rustique
Fruit	Tarte chocolat	Fruit	Mousse café	Pomme cuite	Fruit	Gâteau basque

SOIR

Crème de lentilles	Potage de légumes	Velouté asperge	Potage tomate/céleri	Velouté de légumes	Crème de courgette	Velouté patate douce
Pizza chèvre miel	Poisson pané	Tomate farcie	Croissant au jambon	Merguez	Tarte au thon	Cannellonis gratinés
Batavia	Julienne de légumes	purée	Laitue	Ratatouille	Mâche	
Poire au sirop	Entremet praliné	Flan vanille	P suisse	Ananas au sirop	Mousse citron	Yaourt bio

GOUTER

Granola chocolat	Roulé	Fourré abricot	Brownie	Gâteau	Cake aux fruit	bananes
------------------	-------	----------------	---------	--------	----------------	---------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.