

MENUS

DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU

5 AU 9 NOVEMBRE

Macédoine rémoulade
Fricassée de porc à la tomate
Pâtes papillons – Fromage râpé
Fromage blanc

Poulet mariné
PdT au beurre
Carottes Vichy
Gruyère
Tarte chocolat

Chou-fleur à la crème de ciboulette
Rôti de dindonneau aux champignons
Petits pois – Pommes rissolées
Yaourt aromatisé

Potage aux légumes
Carbonade flamande
Pommes sautées
Fruit de saison

Hoki pané sauce tomate
Riz - Ratatouille
Camembert
Velouté Fruix

SEMAINE DU

12 AU 16 NOVEMBRE

Betteraves à l'échalote
Torsades à la bolognaise
Fromage râpé
Fruit de saison

Potage tomates
Pavé de lieu à la crème d'oseille
Pommes de terre
Fondue de poireaux
Mousse chocolat

Goulasch de bœuf à la hongroise
Semoule – Petits légumes
Babybel
Fruit de saison

Taboulé oriental
Filet de poulet aux champignons
Petits pois – PdT fondantes
Fromage blanc aromatisé

Rôti de porc sauce brune
Cœurs de blé
Brunoise de légumes
Rondelé nature
Compote de pommes

SEMAINE DU

19 AU 23 NOVEMBRE

Haricots verts vinaigrette
Colombo de volaille
Riz pilaf – Carottes persillées
Fruit de saison

Velouté aux 7 légumes
Jambon blanc
Pommes sautées
Mayonnaise
Fruit de saison

Tomates vinaigrette
Fricassée de porc sauce charcutière
PdT ciboulette - Brocolis
Riz au lait

MENU VEGETARIEN
Salade de lentilles
Nugget's au fromage sauce basilic
Torsades – Emmental râpé
Moelleux pommes caramel

Filet de colin pané sauce tomate
Semoule - Ratatouille
Six de Savoie
Yaourt nature sucré

SEMAINE DU

26 AU 30 NOVEMBRE

Macédoine rémoulade
Carbonade flamande
PdT sautées
Carottes braisées
Fruit de saison

Aiguillette de poulet à la crème
Riz aux champignons
Edam
Crème vanille

Boulettes d'agneau à la Mexicaine
Semoule
Courgettes à la provençale
Tomme Noire
Fromage blanc

Salade liégeoise
Farfalles à la Carbonara
Fromage râpé
Tarte aux pommes

Potage carottes
Colin gratiné
PdT au beurre
Fondue de poireaux
Compote de poires

SEMAINE DU

3 AU 7 DECEMBRE

Carottes vinaigrette
Coquillettes Bolognaise
Gruyère râpé
Fruit de saison

Pavé de lieu sauce hollandaise
Pommes de terre
Piperade
Vache qui Rit
Eclair au chocolat

Mortadelle
Rôti de dinde sauce brune
Purée – Choux de Bruxelles
Compote à la poire

Potage de légumes
Sauté de bœuf
PdT noisettes
Poêlée de légumes
Yaourt nature sucré

Emincé de porc aux poivrons
Riz créole
Carottes braisées
Samos
Liégeois vanille

SEMAINE DU

10 AU 14 DECEMBRE

Betteraves rouges à l'échalote
Steak haché de veau sauce brune
Cœurs de blé
Fruit de saison

Potage à la tomate
Jambon supérieur - Ketchup
Pommes sautées
Compote de pommes

Saucisse de Francfort
Purée de pois cassés
Carottes au beurre
Mimolette
Fruit de saison

Tartiflette
Salade
Carré Frais
Entremets chocolat

Terrine de campagne
Filet de poisson sauce citron
Riz à l'espagnole
Yaourt aromatisé

SEMAINE DU

17 AU 21 DECEMBRE

Macédoine rémoulade
Blanquette de volaille sauce blanche aux champignons
Petits pois carottes
Fruit de saison

Potage aux poireaux
Colin meunière sauce citron
PdT - Ratatouille
Fromage blanc aux fruits

Steak haché de veau à l'échalote
Purée au lait
Tartare ail et fines herbes
Compote de pommes

REPAS DE NOËL
Roulé de surimi sauce cocktail
Emincé de volaille sauce forestière
PdT rôties – Carottes braisées
Bûche de Noël
Chocolat de Noël

Hachis Parmentier
Salade
Vache qui Rit
Mousse au chocolat

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

