



SEMAINE 2 du 08 au 14 janvier 2018

- LE HORS D'ŒUVRE
- LE PLAT
- LA GARNITURE
- LE LAITAGE
- LE DESSERT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betterave vinaigrette ***	Œufs durs mayonnaise ***	Haricots verts vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Paté de campagne / cornichon ***
LE PLAT	Lasagne bolognaise	Gratiné de poisson au fromage	Tajine de volaille	Emincé de bœuf au paprika	Rôti de porc à la dijonnaise
LA GARNITURE	Salade verte ***	Purée carottes ***	Légumes tajines ***	Haricots beurre ***	Petit pois ***
LE LAITAGE	Tomme des Pyrénées ***	Petit suisse sucré ***	Fraidoux ***	Petit trôo ***	Croc'lait ***
LE DESSERT	Compote de pommes	Clémentines	Poire	Fromage blanc sucré	Galette des rois

SEMAINE 3 du 15 au 21 janvier

- LE HORS D'ŒUVRE
- LE PLAT
- LA GARNITURE
- LE LAITAGE
- LE DESSERT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore (carottes, céleri, mayonnaise) ***	Salade de pomme de terre, tomate, fromage, vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Salade verte aux croûtons ***	Salami & Cornichon ***
LE PLAT	Boulette de bœuf sauce tomate	Emincé de porc à la crème	Chipolatas	Rôti de dinde sauce chasseur	Poisson pané / citron
LA GARNITURE	Pommes rissolées ***	Carottes persillées ***	Purée ***	Haricots verts ***	Printanière de légumes ***
LE LAITAGE	Petits suisses aromatisé ***	Camembert ***	Edam ***	Chavroux ***	Cœur de Neufchatel ***
LE DESSERT	Orange	Liegeois chocolat	Pomme	Cocktail de fruits	Flan nappé caramel

SEMAINE 4 du 22 au 28 janvier

- LE HORS D'ŒUVRE
- LE PLAT
- LA GARNITURE
- LE LAITAGE
- LE DESSERT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Taboulé Egyptien (semoule, tomates, maïs, persil) ***	Carottes rapées vinaigrette ***	Betteraves en cubes mimosa ***	Salade verte ***	Concombre vinaigrette ***
LE PLAT	Emincé de volaille à la normande	Colin meunière	Fondant de bœuf aux petits oignons	Charcuterie de Raclette ***	Steak haché sauce bourguignonne
LA GARNITURE	Poêlée de légumes ***	Choux fleurs béchamel ***	Riz ***	Gratin de raclette ***	Pâtes coquillettes ***
LE LAITAGE	Buchette de chèvre ***	Camembert ***	Fromage blanc aromatisé ***	Smoothie pomme myrtille	Emmental ***
LE DESSERT	Eclair vanille	Orange	Petit beurre		Mousse au chocolat

PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNEE

PÂTISSERIES
MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE

LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus

NOUVEAU

PLAT CONTENANT
DU PORC





Contact :
02.47.35.80.60
02.47.35.80.90

SEMAINE 5 du 29 janvier au 4 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade verte fromagère	Salade de pomme de terre au thon	Macédoine vinaigrette	Betterave vinaigrette	Saucisson à l'ail/ cornichon
LE PLAT	Médaille de volaille sauce aigre douce	Nuggets de bœuf	Omelette + dosette de ketchup	Jambon grill au cidre	Dos de colin sauce aurore
LA GARNITURE	Semoule	Ratatouille	Pommes sautées	Haricots blancs	Mousseline de patate douce
LE LAITAGE	Petits suisses sucré	Buchette de chèvre	Fondue président	Camembert	Samos
LE DESSERT	Banane	Velouté fruit	Entremet vanille	Clémentines	Crêpe au sucre

SEMAINE 6 du 5 au 11 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Œuf mayonnaise	Concombre bulgare	Salade verte au surimi	Carottes rapées vinaigrette	Mousse de foie / cornichons
LE PLAT	Rôti de porc à la crème de champignons	Marmite de poisson aux moules sauce au beurre blanc	Quenelle de volaille sauce financière	Hachis parmentier	Escalope de volaille au miel
LA GARNITURE	Haricots verts	Pommes vapeurs	Coquillettes	Salade verte	Beignet de brocolis
LE LAITAGE	Coulommiers	Rondelé	Samos	Mouillotin	Yaourt sucré
LE DESSERT	Crème dessert au chocolat	Clémentines	Riz au lait	Compote de pommes	Clafoutis pomme chocolat

SEMAINE 7 du 12 au 18 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Radis beurre	Duo de betteraves/pommes	Salade de blé, tomates maïs vinaigrette	Chou chinois vinaigrette au miel	Concombre vinaigrette
LE PLAT	Emincé de bœuf à la coriandre	Saucisses	Dos de colin sauce crevettes	Médaille de volaille sauce shop sueq	Poisson pané / citron
LA GARNITURE	Printanière de légumes	Lentilles	Pommes de terre / Haricots verts	Riz cantonnais	Carottes vichy / Pomme de terre
LE LAITAGE	Petit trôo	Bûché mélangée	Petit suisse aromatisé	Vache picon	Kiri
LE DESSERT	Liegeois vanille	Orange maltaise	Abricot au sirop	Rouelle de pomme	Riz au lait chocolat

SEMAINE 8 du 19 au 25 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade verte aux croûtons	Coleslaw	Salade de riz, thon, tomates, vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Œufs durs mayonnaise
LE PLAT	Paupiette de veau sauce chasseur	Dauphinois de jambon	Steak haché sauce au poivre	Rôti de dinde façon basquaise	Dos de hoki à la crème d'oseille
LA GARNITURE	Pommes rissolées	Salade verte	Poêlée de légumes	Haricots beurre	Gratin de légumes
LE LAITAGE	Samos	Yaourt aromatisé	Mi-chèvre	Mimolette	Caré d'as
LE DESSERT	Pomme	Galette Goulibeurre	Clémentines	Compote de pêches	Cake aux pépites de chocolat

PRODUITS BIO OU LABEL OU AGRICULTURE RAISONNÉE

PÂTISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE

LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

NOUVEAU

PLAT CONTENANT DU PORC



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.