

Menu de la semaine

Menus du 10 octobre au 14 octobre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Cordon bleu de volaille

Petit pois
Carotte à la crème

Boursin

Salade de fruit
Mont blanc caramel

Feuilleté au fromage
Betteraves


One pot lentille et épinard

Pomme de terre

Danette au chocolat
Entremet pistache

Salade Coleslaw
Mats au thon

Rôti de bœuf aux herbes 

Purée 
Poêlée de légumes

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

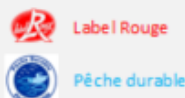
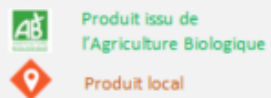
Pâté de campagne
Salade de pdt ciboulette

Filet de cabillaud 
Sauce Armoricaine

Riz

Epinards à la crème

Semoule au lait
Corbeille de fruits



Menu de la semaine

Menus du 17 octobre au 21 octobre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Pamplemousse
Carotte Graine de moutarde à l'ancienne

Estouffade de bœuf

Riz
Carottes

Fromage blanc coulis de fruits rouges
Crème dessert vanille

Semaine du goût les épices
Saison du panais

Soupe de panais
Cèleri mayonnaise

Cuisse Poulet rôti
Miel, épice

Panais
Pdt grenaille

Moelleux au chocolat épice
Salades de fruits

Concombres à la crème
Betteraves aux noix

Filet de colin
Sauce crevettes

Semoule
Gratin de fenouil

Compote de fruits
Entremet caramel

Spaghetti Provençales

Salade verte

Yaourt fermier local

Gâteau au chocolat
Corbeille de fruits de saison



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison



Menu de la semaine

Menus du 07 au 10 novembre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner


Crêpe au fromage
Charcuterie

Couscous végétarien 

Semoule
Légumes du couscous

Mousse au chocolat 

Corbeille de fruits de saison

Longe de porc 
façon grand-Mère

Pennes

Choux de Bruxelles

Brownies au chocolat

Coupe de raisin

Tomate persillées

Piémontaises 

Emincés de volaille au paprika




Nouilles sautées

Gratin de brocolis

Fromage blanc vanille

Yaourt au fruit

Filet de julienne 
À l'aneth

Boullgour
Brunoise légumes

Emmental

Mont blanc chocolat

Velouté aux fruits



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 14 au 18 novembre 2022



Lundi



Mardi




Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Fricassé de volaille 
moutarde à l'ancienne

Riz pilaf
Haricot vert


Brie

Pêches au coulis
Corbeille de fruits de saison

Chili sin carne 


Haricots rouges
Fondue d'oignons

Saint Paulin

Banane
Flan pâtissier au chocolat 


Melon

Velouté de carottes

Filet de merlu 
Sauce thym citronné


Purée de pommes de terre
Salsifis en gratin

Compote pomme poire
Ananas au sirop

Sauté de porc 
À la ciboulette

Tagliatelles
Courgettes

St moret


Mousse au chocolat blanc
Sorbet fraise et son coulis



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 21 au 25 Novembre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Paupiette de veau normande



Pdt rissolé
Champignons


Emmental

Banane au chocolat épicé



Corbeille de fruits de saison

Taboulé de crudités
Rillette de saumon ails
persillés

Colin meunière 
Sauce tartare

Boulgour
Poêlée de légumes

Salade de fruits de saison




Compote de pomme

Macédoine de légumes
Pâté de campagne

Estouffade de bœuf  


Riz
Petits pois à l'étuvée

Mousse noix de coco 

Yaourt aux fruits

Développement durable

Cèleri rémoulade pomme et
noix
Potage de légumes

Steak haché 
Au jus

Frite
Carotte

Kiwis

Compote de pomme 



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Végétarien



Volaille Française



Veau Français



Produit local



Pêche durable



Fait maison

Menu de la semaine

Menus du 28 au 02 décembre 2022



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi



Déjeuner

Radis rose

Céleri rémoulade

Aiguillettes de poulet mariné



aux épices douces

Riz pilaf

Haricots verts persillés

Liégeois chocolat

Crème dessert vanille

Parmentier végétarien

Ratatouille grillées

Carré de l'Est

Gâteaux poire chocolat

Corbeille de fruits de saison

Roti de porlin, vallée d'auge

Pomme sauté

Poêlée de légumes

Boursin

Mousse fraise

Clafoutis aux pommes

Carottes râpées vinaigrette et
dés de gouda

Salade strasbourgeoise

Steak haché

Tortis

Courgettes poêlées

Fromage blanc au coulis de
fruits rouges

Petit suisse aromatisé



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Veau Français



Produit issu de
l'Agriculture Biologique

Produit local



Label Rouge



Pêche durable



Végétarien



Fait maison