

A rendre avant le 21/10

SEMAINE N°45

du 04 novembre au 10 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	04 Novembre 2024	05 Novembre 2024	06 Novembre 2024	07 Novembre 2024	8 Novembre 2024	9 Novembre 2024	10 Novembre 2024
	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>
Repas élaborés par la diététicienne	Menu Equilibre N° 1 Céleri rémoulade Boeuf Mode Spaghettis au beurre Tartare ail et fine herbes Clémentines	Menu Equilibre N° 1 Salade Camarguaise Paupiette De Veau Valle D'Auge Poêlée de céleri rave Fromage blanc saveur fruits Compote "maison"	Menu Equilibre N° 1 Terrine de saumon Filet De Poulet Marsala Potatoes Yaourt fermier Cheesecake	Menu Equilibre N° 1 1/2 œuf sur râpé de courgettes Palette à la diable Purée 3 légumes Brie Pastel de nata	Menu Equilibre N° 1 Chou fleur fleurette Hachis parmentier XXXX Chanteneige Poire	Menu Equilibre N° 1 Cornet de jambon macédoine Filet de la pêche du marché Endives meunière Petit suisse nature Riz nappage caramel	Menu Equilibre N° 1 Coquillages à la crème persillés Caille aux raisins secs Poêlée de champignons et salsifis Chèvre sec Paris-Brest
	Menu Equilibre N° 2 Salade Nordique Cote De Porc Sauce Charcutiere Chou fleur cuisiné Camembert Flan vanille nappage caramel	Menu Equilibre N° 2 Mousse de foie/cornichon Filet de panga sauce Nantua Poêlée parmentière Rondelé fleur de sel Pomme	Menu Equilibre N° 2 Radis beurre Fricadelle de boeuf facon grand-mère Côtes de blettes persillées Petit suisse Compote Pomme / cassis	Menu Equilibre N° 2 Haricots verts vinaigrette Sauté de poulet à l' Indienne Riz pilaf Yaourt nature Tarte aux pommes	Menu Equilibre N° 2 Salade Océane Fricassee De Porc Aux Pruneaux Poêlée de navets et poireaux Mimolette Crème dessert vanille	Menu Equilibre N° 2 Carottes râpées fraîches au citron Foie de veau aux oignons Tortis Carré frais Grillé aux abricots	Menu Equilibre N° 2 Pâté en croute Daurade A L'Espagnole Pommes paille et cœur de céleri Morbier Gâteau Basque
	Poireaux/pomme de terre	Potage du jardinier	Soupe au chou	Potage du chef	Crème Dubarry	Potage légumes	Velouté de céleri
	ENTREES Museum de porc à la Lyonnaise Céleri rémoulade Betteraves rouges vinaigrette Salade Nordique	Crêpes goût fromage Salade Camarguaise Concombre/tomate/échalotte Mousse de foie/cornichon	Salade Coleslaw Terrine de saumon Salade Lorraine (cervelas/pdt) Radis beurre	Rillettes du Mans 1/2 œuf sur râpé de courgettes Salade Vichy Haricots verts vinaigrette	Saucisson ail Chou fleur fleurette Duo de lentilles à l'échalotte Salade Océane	Friand Cornet de jambon macédoine Salade maïs/tomate Carottes râpées fraîches au citron	Chou rouge râpé Coquillages à la crème persillés Croisillon Dubarry Pâté en croute
	VIANDES / POISSONS Saucisses de volaille au jus clair Boeuf Mode Cote De Porc Sauce Charcutiere Saumonette sauce vin blanc	Petit Salé Paupiette De Veau Valle D'Auge Filet de panga sauce Nantua Filet de poulet au jus	Gratin de moules Filet De Poulet Marsala Fricadelle de boeuf facon grand-mère Cervelas orloff	Boulettes De Bœuf Au Poivre Palette à la diable Sauté de poulet à l' Indienne Poisson pané	Cordon bleu Hachis parmentier Fricassee De Porc Aux Pruneaux Feuilleté de la mer	Escalope de porc au jus Filet de la pêche du marché Foie de veau aux oignons Waterzoi De Poulet	Tajine Agneau Caille aux raisins secs Daurade A L'Espagnole Sauté De Porc A L'Ancienne
	GARNITURES Haricots beurre Spaghettis au beurre Chou fleur cuisiné Semoule nature	Haricots blancs Poêlée de céleri rave Poêlée parmentière Ratatouille	Haricots verts à l'ail Potatoes Côtes de blettes persillées Lentilles cuisinées	Coquillettes Purée 3 légumes Riz pilaf Epinards à la crème	Braisé de chou vert XXXX Poêlée de navets et poireaux Poêlée de céréales	Petits pois au jus Endives meunière Tortis Julienne De Legumes	Légumes tajine Poêlée de champignons et salsifis Pommes paille et cœur de céleri Pommes sautées
	FROMAGES / LAITAGES Petit suisse Tartare ail et fine herbes Camembert Yaourt nature	Pyrénées Fromage blanc saveur fruits Rondelé fleur de sel Yaourt saveur fruits	Cantadou Yaourt fermier Petit suisse Edam	Fromage blanc nature Brie Yaourt nature Vache qui rit	Yaourt saveur fruits Chanteneige Mimolette Petit suisse	Saint-Paulin Petit suisse nature Carré frais Yaourt nature	Cotentin Chèvre sec Morbier Yaourt aux fruits
DESSERTS / FRUITS Compote pommes/abricots Clémentines Flan vanille nappage caramel Petit pot framboises	Crème dessert café Compote "maison" Pomme Chou crème	Banane Cheesecake Compote Pomme / cassis Semoule au lait	Mousse chocolat Pastel de nata Tarte aux pommes Orange	Donut nature Poire Crème dessert vanille Compote pommes/framboises	Pomme Riz nappage caramel Grillé aux abricots Cocktail de fruits	Liégeois chocolat Paris-Brest Gâteau Basque Kiwi	

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

** Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os

A rendre avant le 28/10

SEMAINE N°46

du 11 novembre au 17 novembre 2024

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		11 Novembre 2024	12 Novembre 2024	13 Novembre 2024	14 Novembre 2024	15 Novembre 2024	16 Novembre 2024	17 Novembre 2024
		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>
Repas élaborés par la diététicienne		Menu Equilibre N° 1 Tomate / maïs Grenadin De Porc Sauce Forestiere Petits coco Vendéen Yaourt fermier Millefeuille	Menu Equilibre N° 1 Taboulé Poitrine de veau farcie à la crème Céleris branche persillés Kiri Marmelade de pêches	Menu Equilibre N° 1 Betteraves rouges vinaigrette Ragout de gésiers aux oignons Pommes vapeur Chèvre Mousse citron	Menu Equilibre N° 1 Oeuf dur mayonnaise Côte de porc aux herbes Purée de carottes Fromage blanc aux fruits Clémentines	Menu Equilibre N° 1 Concombre à la crème Aiguillettes de poulet à la crème Poêlée Italienne printanière Yaourt aux fruits Beignet framboise	Menu Equilibre N° 1 Carottes râpées Langue De Bœuf Sauce Madere Poêlée cordiale Camembert Compote bio "maison"	Menu Equilibre N° 1 Duo de jambon Saumon Sauce Beurre Blanc Pommes noisette Duo de fromages Tarte au chocolat
		Menu Equilibre N° 2 Piémontaise Sauté de bœuf à l'ancienne Poêlée de carottes persillées Fromage blanc aux fruits Orange	Menu Equilibre N° 2 Chou blanc à l'ail Rognons de porc au vin d'Anjou Coquillettes Yaourt saveur fruits Flan pâtissier	Menu Equilibre N° 2 Radis beurre Medaillon De Merlu Sauce Bearnaise Courgette à l'ail Tartare ail et fines herbes Mouliné pommes/framboises	Menu Equilibre N° 2 Céleri rémoulade Rougail saucisses de volaille Riz créole Tomme blanche Crème dessert chocolat	Menu Equilibre N° 2 Crêpe goût fromage Saute De Porc A La Dijonnaise Chou Bruxelles Petit suisse Banane	Menu Equilibre N° 2 Paté de tête vinaigrette Filet de tilapia sauce oseille Pomme sautées Yaourt nature Petit pot spéculos	Menu Equilibre N° 2 Salade de thon au riz Camarguais Rôti de bœuf Céleri gratiné Saint-Nectaire Bavarois fruits rouges
		Soupe à l'oignons	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	veloute champignons	Potage légumes	Poireaux pomme de terre
ENTREES		Salade Mexicaine Tomate / maïs Crêpe goût fromage Piémontaise	Fenouil râpé Taboulé Haricots verts vinaigrette Chou blanc à l'ail	Friand Betteraves rouges vinaigrette Salade Marco Polo Radis beurre	Pâté de campagne Oeuf dur mayonnaise Macédoine Céleri rémoulade	Timbale marine Concombre à la crème Salade Moselle Crêpe goût fromage	Salade Océane Carottes râpées Salade de tomates persillées Paté de tête vinaigrette	Râpé de courgettes au citron Duo de jambon Salade de cœur d'artichaud Salade de thon au riz Camarguais
		Beignets de poisson Grenadin De Porc Sauce Forestiere Sauté de bœuf à l'ancienne Haché de poulet	Escalope de poulet au jus clair Poitrine de veau farcie à la crème Rognons de porc au vin d'Anjou Encornet à la tomate	Boudin blanc Ragout de gésiers aux oignons Medaillon De Merlu Sauce Bearnaise Chou Farci	Alouette de bœuf Côte de porc aux herbes Rougail saucisses de volaille Maquereau à la Marocaine	Paupiette du pêcheur Aiguillettes de poulet à la crème Saute De Porc A La Dijonnaise Chausson de volaille bolognaise	Haut de cuisse de poulet rôti Langue De Bœuf Sauce Madere Filet de tilapia sauce oseille Chipolatas au four	Lapin à la moutarde Saumon Sauce Beurre Blanc Rôti de bœuf Nuggets de poulet
GARNITURES		Epinards au beurre Petits coco Vendéen Poêlée de carottes persillées Pommes de terre rissolées	Poêlée de céréales Céleris branche persillés Coquillettes Côtes de blettes	Poêlée de poireaux et céleris Pommes vapeur Courgette à l'ail Semoule nature	Spaghettis Purée de carottes Riz créole Dés de céleri rave au jus	Ratatouille Poêlée Italienne printanière Chou Bruxelles Lentilles bio	Riz à la tomate Poêlée cordiale Pomme sautées Chou vert braisé	Poêlée printanière Pommes noisette Céleri gratiné Tortis
		Camembert Yaourt fermier Fromage blanc aux fruits Picon	Petit suisse Kiri Yaourt saveur fruits Emmental	Yaourt nature Chèvre Tartare ail et fines herbes Fromage blanc nature	Fraidou Fromage blanc aux fruits Tomme blanche Yaourt saveur fruits	Gouda Yaourt aux fruits Petit suisse Cotentin	Fromage blanc nature Camembert Yaourt nature Cantafrais	Rondelé fleur de sel Duo de fromages Saint-Nectaire Yaourt saveur fruits
DESSERTS / FRUITS		Crème dessert praliné Millefeuille Orange Compote de poires	Pomme Marmelade de pêches Flan pâtissier Liégeois café	Eclair vanille Mousse citron Mouliné pommes/framboises Orange	Compote pommes/bananes Clémentines Crème dessert chocolat Flan pâtissier	Flan nappage caramel Beignet framboise Banane Compote de pommes/abricots	Kiwi Compote bio "maison" Petit pot spéculos Crème dessert praliné	Cocktail de fruits Tarte au chocolat Bavarois fruits rouges Poire

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

** Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os