

A rendre avant le 04/11

SEMAINE N°47

du 18 novembre au 24 novembre 2024

	LUNDI 18 novembre 2024	MARDI 19 novembre 2024	MERCREDI 20 novembre 2024	JEUDI 21 novembre 2024	VENDREDI 22 novembre 2024	SAMEDI 23 Novembre 2024	DIMANCHE 24 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 Oeuf en gelée au porto Blanquette de dinde à la crème Carottes Vichy Tomme blanche Semoule au lait	Menu Equilibre N° 1 Salade Crétoise Bourguignon Tortis Yaourt fermier Chou à la crème	Menu Equilibre N° 1 Radis Escalope de porc aux herbes Navets Fromage blanc nature Cocktail de fruits au rhum	Menu Equilibre N° 1 Terrine de campagne/cornichon Filet du marché du jour Pommes rissolées Vache qui rit Pomme	Menu Equilibre N° 1 Salade de pommes de terre échalotte Poulet rôti "maison" Poêlée forestière Gouda Liégeois chocolat	Menu Equilibre N° 1 Betteraves rouges Boeuf A La Chinoise Riz à la Chinoise Yaourt saveur fruits Beignet framboise	Menu Equilibre N° 1 1/2 tomate farcie macédoine Roti De Veau Aux Pleurotes Champignons et salsifis Crottin Charentais Brookie			
	Menu Equilibre N° 2 Mortadelle Brandade de poisson XXXX Tartare ail et fines herbes Orange	Menu Equilibre N° 2 Salade Océane Foies de volailles aux oignons Tomate cerises poêlées Camembert Mousse chocolat	Menu Equilibre N° 2 Crêpe goût champignons Merguez grillées Semoule aux légumes Yaourt saveur fruits Tarte au citron	Menu Equilibre N° 2 Timballe marine Palette à la Provençale Céleri banche au jus Petit suisse Mouliné pommes/framboises	Menu Equilibre N° 2 Salami Palourdes (clams) au curry Pâtes au beurre Carré frais Clémentines	Menu Equilibre N° 2 Salade Bohémienne Saucisse De Volaille Coulis Tomate Chou fleur cuisiné Bleu Liégeois café	Menu Equilibre N° 2 Rillettes de maquereau Sauté de lièvre au vin d'Anjou Pommes duchesse Morbier Tarte Normande			
	Potage du jardinier	Soupe de cresson	Potage du chef	Crème de volaille	Potage légumes	Velouté de tomates	Bisque de poisson			
	ENTREES	Friand Oeuf en gelée au porto Trio de crudités d'automne Mortadelle	Râpé de betteraves Salade Crétoise Andouille Salade Océane	Cervelas Radis Poireau vinaigrette Crêpe goût champignons	Concombre à la crème Terrine de campagne/cornichon Croisillon Dubarry Timballe marine	Terrine de poisson Salade de pommes de terre échalotte Tomate vinaigrette Salami	Chou rouge râpé Betteraves rouges Pâté de foie Salade Bohémienne	Rillettes du Mans 1/2 tomate farcie macédoine Salade Bretonne Rillettes de maquereau		
		VIANDES / POISSONS	Courgette farcie Blanquette de dinde à la crème Brandade de poisson Raviolis	Poisson pané Bourguignon Foies de volailles aux oignons Boudin noir	Blanc De Poulet Aux Epices Escalope de porc aux herbes Merguez grillées Dos De Colin Sauce Dieppoise	Steak haché au poivre Filet du marché du jour Palette à la Provençale Cordon bleu	Choucroute Poulet rôti "maison" Palourdes (clams) au curry Quiche Lorraine	Pave de lièvre au beurre blanc Boeuf A La Chinoise Saucisse De Volaille Coulis Tomate Rognons de porc aux oignons	Sauté de poulet à la crème Roti De Veau Aux Pleurotes Sauté de lièvre au vin d'Anjou Filet de dorade sauce Hollandaise	
			GARNITURES	Riz pilaf Carottes Vichy XXXX Salade d'endives	Gratin de côte de blettes Tortis Tomate cerises poêlées Flageolets	Pommes de terre sautées Navets Semoule aux légumes Epinards à la crème	Ratatouille Pommes rissolées Céleri banche au jus Purée de pois cassés	Chou choucroute et pommes de terre Poêlée forestière Pâtes au beurre Salade	Poêlée de courgettes Riz à la Chinoise Chou fleur cuisiné Pommes vapeur	Poêlée Italienne Champignons et salsifis Pommes duchesse Haricots verts
				FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc nature Tomme blanche Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Cantadou Yaourt fermier Camembert Petit suisse	Chèvre Fromage blanc nature Yaourt saveur fruits Chanteneige	Yaourt nature Vache qui rit Petit suisse Edam	Petit suisse Gouda Carré frais Yaourt nature	Fraidou Yaourt saveur fruits Bleu Fromage blanc nature
	DESSERTS / FRUITS				Compote pommes/framboises Semoule au lait Orange Petit pot pistache	Banane Chou à la crème Mousse chocolat Compote de poires	Crème dessert praliné Cocktail de fruits au rhum Tarte au citron Kiwi	Paris-Brest Pomme Mouliné pommes/framboises Flan vanille nappage caramel	Compote pommes/pruneaux Liégeois chocolat Clémentines Donut au sucre	Poire Beignet framboise Liégeois café Ananas au sirop

A rendre avant le 11/11

SEMAINE N°48**du 25 novembre au 01 décembre 2024**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE		
	25 novembre 2024	26 novembre 2024	27 novembre 2024	28 novembre 2024	29 novembre 2024	30 Novembre 2024	1 décembre 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 Mortadelle Blanquette de la mer Farfalles Yaourt nature Poire Menu Equilibre N° 2 Taboulé Echine De Porc Braisée Poêlée gala Petit suisse Tarte au citron	Menu Equilibre N° 1 Salade Piémontaise Saute De Poulet Automnal Petits navets Rondelé fleur de sel Crème dessert café Menu Equilibre N° 2 Rillettes Filet de panga sauce Aurore Semoule aux dés de poivrons verts Yaourt fermier Mouliné pommes/framboises	Menu Equilibre N° 1 Achard de légumes Viande De Cassoulet Cassoulet (Haricots Blancs À La Tomate) Edam Mousse au chocolat Menu Equilibre N° 2 Friand viande Cordon bleu de volaille Ratatouille Vache qui rit Tarte clafoutis aux griottes	Menu Equilibre N° 1 Œuf dur / macédoine Bœuf aux olives vertes Poêlée cordiale Fromage blanc Clémentines Menu Equilibre N° 2 Betteraves rouges vinaigrette Carbonara Spaghettis Mimolette Crème dessert chocolat	Menu Equilibre N° 1 Radis / beurre Saucisses de volaille à la Réunionnaise Pommes de terre sautées Yaourt Fermier Chou à la crème Menu Equilibre N° 2 Pâté de foie / cornichon Saumonette vigneronne Carottes persillées Petit suisse Kiwi	Menu Equilibre N° 1 Salade Marine Saute De Porc Au Porto Côtes de blettes à l'ail Fromage des Pyrénées Liégeois vanille Menu Equilibre N° 2 Tomate / échalote Cuisse de poulet rôtie Poêlée Italienne Carré frais Crumble aux pommes	Menu Equilibre N° 1 Terrine de légumes Provençale Aiguillettes de canard Pommes noisette Saint-Nectaire Millefeuille Menu Equilibre N° 2 Salade italienne Rôti de bœuf au poivre vert Champignons de Paris poêlés Emmental Flan coco		
	Potage légumes	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage du jardinier	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'été		
ENTREES	Concombre ciboulette Mortadelle Crêpes goût fromage Taboulé	Salade terre et mer Salade Piémontaise Râpé de chou blanc Rillettes	Céleri rémoulade Achard de légumes Saucisson à l'ail / beurre Friand viande	Museau de porc à la Lyonnaise Œuf dur / macédoine Trio concombre / tomate / mais Betteraves rouges vinaigrette	Râpé de fenouil à l'aneth Radis / beurre Quiche Lorraine Pâté de foie / cornichon	Carottes râpées au citron Salade Marine Cervelas vinaigrette Tomate / échalote	Pâté de campagne Terrine de légumes Provençale Salade Crétoise Salade italienne		
	VIANDES / POISSONS	Alouette de bœuf Blanquette de la mer Echine De Porc Braisée Omelette à l'Espagnole	Boudin blanc Saute De Poulet Automnal Filet de panga sauce Aurore Tomate farcie au bœuf	Paupiette du pêcheur Viande De Cassoulet Cordon bleu de volaille Merguez d'agneau	Filet De Poulet A L'Estragon Bœuf aux olives vertes Carbonara Beignets de poisson	Grillade de porc aux épices Saucisses de volaille à la Réunionnaise Saumonette vigneronne Rissolotte de veau	Moules A La Charentaise Saute De Porc Au Porto Cuisse de poulet rôtie Foie de veau au jus clair	Blanc de volaille à la crème Aiguillettes de canard Rôti de bœuf au poivre vert Dos de cabillaud sauce beurre blanc	
		GARNITURES	Julienne de légumes Farfalles Poêlée gala Petits pois cuisinés	Coquillettes Petits navets Semoule aux dés de poivrons verts Epinards	Haricots verts Cassoulet (Haricots Blancs À La Tomate) Ratatouille Pommes rissolées	Poêlée de céréales Poêlée cordiale Spaghettis Salade d'endives	Céleri branche Pommes de terre sautées Carottes persillées Lentilles	Riz créole Côtes de blettes à l'ail Poêlée Italienne Tombée de poireaux	Endives braisées Pommes noisette Champignons de Paris poêlés Blé au beurre
			FROMAGES / LAITAGES	Camembert Yaourt nature Petit suisse Fraidou	Fromage blanc Rondelé fleur de sel Yaourt fermier Chèvre sec	Yaourt aux fruits Edam Vache qui rit Petit suisse	Chanteneige Fromage blanc Mimolette Yaourt saveur fruits	Bleu Yaourt Fermier Petit suisse Tartare aux noix	Petit suisse Fromage des Pyrénées Carré frais Yaourt nature
DESSERTS / FRUITS				Compote pommes/abricots Poire Tarte au citron Liégeois café	Pomme Crème dessert café Mouliné pommes/framboises Petit pot fruits rouges	Flan nappage caramel Mousse au chocolat Tarte clafoutis aux griottes Banane	Donut Clémentines Crème dessert chocolat Semoule au lait	Crème praliné Chou à la crème Kiwi Compote pommes / coings	Poire Liégeois vanille Crumble aux pommes Semoule au lait