

LA CUISINE EVOLUTIVE



(#) Plat contenant du porc

*Salade deauvillaise : chou blanc, gruyère, dés de jambon

*Salade du chef : salade, tomates, maïs, cœur de palmier, fromage

*Salade césar : salade iceberg, poulet, tomate, fromage et croûtons

*Salade basque : pommes de terre, thon, tomate



MENUS du 10 au 16 décembre 2018						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
salade de pépinettes aux légumes	saucisson à l'ail	museau vinaigrette	chou fleur vinaigrette	Potage velouté de carotte	potage de légumes	andouille et cornichons
Cordon bleu Petits pois carottes	Paupiette de veau forestière Haricots verts	couscous (plat complet)	Palette de porc sauce diable Poêlée campagnarde	pavé de poisson à la provençale riz	blanquette de volaille poireaux à la crème	sauté de porc au cumin pomme vapeur persillée
Fromage blanc sucré Madeleine (biscuit)	camembert cocktail de fruits	Cœur de Neufchâtel Compote de pommes abricot	brie fruit de saison	tartare aux noix tarte aux pommes normande	saint nectaire liégeois café	coulommier abricot au sirop
MENUS du 17 au 23 décembre 2018						
crêpe au fromage	betteraves vinaigrette	salade du chef*	Médailillon de surimi	Potage velouté de tomate et légumes	poireau vinaigrette	saucissonnade cornichon
jambon grill, sauce tomate choux de bruxelles pdt carottes greme de gruyère compote de pommes	lasagnes (plat complet)	Bouchée à la reine salsifis, p de terre carottes	Jambonnette de volaille farciée Marinade aux cépes pommes noisettes	poisson pané épinards p de t béchamel fromage liégeois chocolat	sauté de volaille au jus purée de pommes de terre	andouille grillée gratin dauphinois
	emmental fruit de saison	yaourt sucré Gâteau basque	Fromage chanteneige Bûche à la fraise		fromage blanc sucré pain d'épices et crème anglaise	morbier tarte citron
MENUS du 24 au 30 décembre 2018						
saucisson à l'ail	saumon fumé toast	salade de pépinettes aux légumes	Carottes râpées	salade piémontaise	sardine à la tomate	potage velouté de tomate
paupiette de volaille aux champignons Flageolets	dinde aux marrons et son jus pomme de t Duchesse	Nuggets de volaille ketchup petits pois carottes	Tajine de boulettes de bœuf semoule	steak de merlu à la Bordelaise beignets de brocolis	boudin blanc aux pommes poêlée campagnarde	hachis parmentier (plat complet)
tome grise biscuit roulé chocolat	Fromage blanc nature Bûche croustillante chocolat	yaourt aromatisé Palets bretons biscuit	saint paulin fruit de saison	emmental crème dessert vanille	cantal Pêche au coulis de fruit rouge	carré de l'est pâtisserie

LA CUISINE EVOLUTIVE



(#) Plat contenant du porc

*Salade basque : pommes de terre, tomates, thon

*Salade grecque : salade, tomates, poivrons, olives et fêta

*Salade césar : salade iceberg, tomates, maïs, volaille, fromage et croûtons

*Salade provençale : pommes de terre, haricots verts, tomates, thon, olive



MENUS du 31 décembre 2018 au 6 janvier 2019

MENUS du 31 décembre 2018 au 6 janvier 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
saucisson sec	Velouté de bolet	Betteraves vinaigrette	Potage à la tomate	crêpe au fromage	potage de légumes	friand à la viande
Escalope de volaille sauce diable Pommes rissolées	Boudin blanc et pomme fruit purée de potiron	Raviolis (plat complet)	Saucisses knack purée	dos de colin thym citron riz	canneloni sauce tomate au gratin salsifis au gratin	pintade au jus blé à la tomate
Carré de l'est Mousse au chocolat	Tome de savoie Pointe cacao et crème anglaise	Yaourt aromatisé Beignet au pomme	camembert fruit de saison	suisse sucré Muffin pépites de chocolat	mimolette navly caramel	coulommier galette des rois