

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 7 au 13 janvier 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage aux légumes	Betteraves vinaigrette	Salade du Chef*	carottes râpées	Cervelas	Tarte aux poireaux	Pizza au jambon
Lasagnes (plat complet)	Jambon grillé sauce Diable Petits pois, carottes	couscous (plat complet)	Omelette céleri braisé	Gratiné de poisson au fromage Purée de potiron	Sauté de bœuf au cumin carottes Vichy	Paupiette de lapin au jus Boulgour aux épices
Fromage blanc sucré Palet Breton	Chanteneige fruit de saison	yaourt sucré Muffin, saveur d'agrumes	suisse sucré Galette des Rois frangipane	Pavé 1/2 sel Compote pomme framboise	Camembert Chou vanille coulis de chocolat	Saint Nectaire Tarte au citron
MENUS du 14 au 20 janvier 2019						
Salade de pommes de terre tomates, œuf	Potage poireaux, pommes de terre	Bouquets, beurre	Carottes céleri rémoulade	Crêpe au froment	Tarte aux oignons	Asperges vinaigrette
Rôti de volaille Haricots verts	Kefta de boulettes de bœuf Poêlée méridionale	Poulet rôti Ratatouille	Fricassée de porc à la lyonnaise Coquillettes	poisson pané chou fleur béchamel	Coq au vin Haricots plats sautés	Dos de merlu crème de curry Quinoa au beurre
Yaourt aromatisé génoise	Camembert fruit de saison	Saint nectaire Tarte alsacienne	Mimolette Mousse au chocolat	vache picon Cocktail de fruits	Saint Albray Pana cotta au coulis de caramel	Rouy Gâteau basque
MENUS du 21 au 27 janvier 2019						
Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	salade d'endives à l'emmental	Salade chinoise	Potage à la tomate	Taboulé à la menthe	Terrine de légumes sauce cocktail
Steak hâché sauce barbecue Tortis	Saucisse Knack Lentilles	Bœuf bourguignon jeunes carottes	Mijoté de volaille à l'aigre douce riz aux p'tits légumes	steak de merlu thym citron beignets de brocolis	Filet de lieu sauce safranée haricot beurre fondu de tomates	Paleron de bœuf tomate Poireaux à la crème
Chantailoux Fruit de saison	Bûchette Nappé caramel	Cœur de Neufchâtel Fromage blanc confiture	suisse sucré beignet fourré pommes	Pyrénées Compote de poires	saint nectaire crème dessert café	Munster Miroir à la framboise

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 28 janvier au 3 février 2019

MENUS du 28 janvier au 3 février 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage velouté de carottes	Concombres	Saucissonnade	Carottes râpées	salade coleslaw	Médailon de surimi	Feuilleté à la viande
Nuggets de volaille haricots verts	Paupiette de veau forestière Purée de carottes	Escalope de volaille Napolitaine Pennes Régate	Raclette (plat complet)	Gratin de poisson curcuma et haricots rouges semoule	mayonnaise Mijoté de langue de bœuf pomme noisette	Civet de volaille haricots blancs persillés
Camembert Liégeois chocolat	Rondelé nature Fruit de saison	Tome noire Salade de fruits	suisse aromatisé fruit de saison	yaourt sucré crêpe au sucre	saint paulin paris Brest	tomme grise génoise crème anglaise