

A rendre avant le 28 novembre 2023

SEMAINE N°50

du 11 décembre au 17 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	11 décembre 2023	12 décembre 2023	13 décembre 2023	14 décembre 2023	15 décembre 2023	16 décembre 2023	17 décembre 2023
Repas élaborés par la diététicienne	<i>pain individuel</i> <i>pair de campagne</i>						
	Menu Equilibre N° 1						
	Salade Crétoise	1/2 œuf dur sur macédoine	Pâté de tête vinaigrette	Salade riz et tomates	Crêpe champignons	Salade Mexicaine	Moules à la vinaigrette
	Poule au pot	Boudin noir aux oignons	Filet de doré austral au citron	Rôti de dinde aux pruneaux	Choucroute	Goulash de bœuf	Lapin chasseur
	Légumes du pot	Poêlée cordiale	Pommes rissolées	Purée de courgettes	Chou et pommes vapeurs	Gratin de légumes verts	Tagliatelles à la crème
	Brie	Vache qui rit	Fromage blanc à l'abricot	Tomme blanche	Yaourt fermier	Cotentin	Mottin Charentais
	Poire	Liégeois café	Eclair vanille	Banane	Beignet framboise	1/2 poire et mandarines au sirop	Clafoutis aux pommes maison
	Menu Equilibre N° 2						
	Piémontaise	Emincé de céleri branche cru	Achard de légumes d'hiver	Saucisson ail	Carottes râpées	Timbale de poisson	Jambon sec/beurre
	Paupiette de veau au Porto	Langue de bœuf sauce Madère	Sauté de porc au curry	Moules à la crème et aux champignons	Haut de cuisse de poulet au four	Andouillette	Pavé de thon au four
Haricots beurres	Farfalles au beurre	Carottes Vichy	Purée de pois cassés	Ratatouille	Petits cocos aux lardons	Poêlée de salsifis et tomates	
Yaourt aux fruits	Mimolette	Cantafrais	Petit suisse nature	Edam	Yaourt saveur fruits	Chèvre cendré des Deux-Sèvres	
Donut glacage chocolat	Orange	Mousse citron	Grillé Abricots	Clémentines	Mousse chocolat	Tarte rhubarbe	
	Potage du jardinier	Soupe au chou	Potage du jardinier	Crème Dubarry	Potage du chef	Velouté de céleri	Potage du jardinier
ENTREES	Salami	Andouille	Chou rouge râpé	Tarte aux poireaux	Haricots verts échalotes	Salade Lorraine	Salade Brésilienne
	Salade Crétoise	1/2 œuf dur sur macédoine	Pâté de tête vinaigrette	Salade riz et tomates	Crêpe champignons	Salade Mexicaine	Moules à la vinaigrette
	Friand viande	Poireaux vinaigrette	Salade terre et mer	Betteraves rouges	Mousse de foie	Râpée de courgettes	Oeuf dur sur endives
	Piémontaise	Emincé de céleri branche cru	Achard de légumes d'hiver	Saucisson ail	Carottes râpées	Timbale de poisson	Jambon sec/beurre
VIANDES / POISSONS	Tomate farcie au bœuf	Omelette Espagnole	Mini saucisses de volaille à la crème	Côte de porc à l'estragon	Filet meunière	Blanc de volaille au jus	Rôti de porc au thym
	Poule au pot	Boudin noir aux oignons	Filet de doré austral au citron	Rôti de dinde aux pruneaux	Choucroute	Goulash de bœuf	Lapin chasseur
	Paupiette de veau au Porto	Langue de bœuf sauce Madère	Sauté de porc au curry	Moules à la crème et aux champignons	Haut de cuisse de poulet au four	Andouillette	Pavé de thon au four
	Maquereau au four	Dame de merlu sauce piquante	Rissolette de veau dorée au four	Steak haché de bœuf au poivre	Tarte provençale (végétarien)	Calamar à la Romaine	Pavé de jambon de dinde
GARNITURES	Côtes de blettes	Riz créole	Céleri rave	Tortis	Jardinière	Pommes sautées	Champignons et petits navets
	Légumes du pot	Poêlée cordiale	Pommes rissolées	Purée de courgettes	Chou et pommes vapeurs	Gratin de légumes verts	Tagliatelles à la crème
	Haricots beurres	Farfalles au beurre	Carottes Vichy	Purée de pois cassés	Ratatouille	Petits cocos aux lardons	Poêlée de salsifis et tomates
	Pertes de blé aux oignons	Poireaux à la crème	Petits pois cuisinés	Endives gratinées	Riz créole	Fenouil à la tomate	Pommes paille
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc nature	Yaourt saveur fruits	Camembert	Kiri	Fromage blanc nature	Saint-Paulin	Carré frais
	Brie	Vache qui rit	Fromage blanc à l'abricot	Tomme blanche	Yaourt fermier	Cotentin	Mottin Charentais
	Yaourt aux fruits	Mimolette	Cantafrais	Petit suisse nature	Edam	Yaourt saveur fruits	Chèvre cendré des Deux-Sèvres
	Cantadou	Petit suisse fruité	Yaourt nature	Yaourt nature	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature
DESSERTS / FRUITS	Crème dessert café	Compote pomme banane	Pomme	Compote pomme pruneaux	Flamby caramel	Raisins	Crème dessert praliné
	Poire	Liégeois café	Eclair vanille	Banane	Beignet framboise	1/2 poire et mandarines au sirop	Clafoutis aux pommes maison
	Donut glacage chocolat	Orange	Mousse citron	Grillé Abricots	Clémentines	Mousse chocolat	Tarte rhubarbe
	Marmelade de pêches	Petit pot speculos	Compote de poires	Novly chocolat	Compote pommes/cassis	Petit pot vanille	Orange

A rendre avant le 5 décembre 2023

SEMAINE N°51

du 18 décembre au 24 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	18 décembre 2023	19 décembre 2023	20 décembre 2023	21 décembre 2023	22 décembre 2023	23 décembre 2023	24 décembre 2023
	<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 Taboulé Poitrine de veau farcie Haricots-verts Camembert Kiwi	Menu Equilibre N° 1 Concombre à la crème Poulet rôti Purée de pommes de terre Yaourts aux fruits Mousse chocolat	Menu Equilibre N° 1 Salade marine Potée Auvergnate Chou de la potée Rondelé fleur de sel Donut nature	Menu Equilibre N° 1 Cervelas vinaigrette échalotes Poisson du marché de Noël Poêlée paysanne Gouda Compote de poires	Menu Equilibre N° 1 Betterave rouge Sauté de poulet à l'ancienne Céleris branches persillés Yaourt nature Pomme	Menu Equilibre N° 1 Trio de râpé d'hiver Echine braisée Mojettes de Vendée au beurre Yaourt nature Crème dessert chocolat	Menu Equilibre N° 1 Terrine de saumon Pavé de bœuf juste snaké Pommes pailles/champignons Duo de chèvres du Poitou Bûche de Noël au praliné
	Menu Equilibre N° 2 Céleri râpé Bourguignon Macaronis Fromage blanc aux fruits Mouliné pommes/framboises	Menu Equilibre N° 2 Mortadelle Darne de merlu Bercy Poireaux à la crème Morbier Poire	Menu Equilibre N° 2 Radis Cordon bleu Riz pilaf Yaourt nature Flamby caramel	Menu Equilibre N° 2 Pois mimosa Palette de porc à la diable Côtes de blettes Petit suisse aux fruits Paris-Brest	Menu Equilibre N° 2 Museau de bœuf Quenelles de brochet Pommes vapeur Emmental Abricots au sirop	Menu Equilibre N° 2 Salade parmentière Cuisse de poulet rôti Jeunes carottes au jus Vache qui rit Feuilleté abricots	Menu Equilibre N° 2 Magret de canard fumé Pièce de veau à la crème de pleurottes Pommes Sarladaise/endives Roquefort Tarte tatin
	Soupe à l'oignon	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage du jardinier	Poireaux pommes de terre
ENTREES	Tarte aux oignons Taboulé Pâté de campagne Céleri râpé	Pizza Concombre à la crème Duo de chou Mortadelle	Rillettes Salade marine Macédoine mayonnaise Radis	Haricots-verts échalotes Cervelas vinaigrette échalotes Salade de tomates Pois mimosa	Feuilleté façon hot dog Betterave rouge Salade du nord Museau de bœuf	Effiloché de poisson ciboulette Trio de râpé d'hiver Salami Salade parmentière	Jambon sec/beurre du Poitou Terrine de saumon Gratin de fruits de mer Magret de canard fumé
	Poisson pané Poitrine de veau farcie Bourguignon Petits foies de volaille aux oignons	Boudin blanc Poulet rôti Darne de merlu Bercy Omelette aux fines herbes	Alouette de bœuf Potée Auvergnate Cordon bleu Panga sauce Nantua	Aiguillettes de poulet dorées Poisson du marché de Noël Palette de porc à la diable Rognons au vin rouge	Jambon grill Sauté de poulet à l'ancienne Quenelles de brochet Petit brun de veau crémé	Paupiette du pêcheur Echine braisée Cuisse de poulet rôti Keftas d agneau	Filet de dinde farci aux marrons Pavé de bœuf juste snaké Pièce de veau à la crème de pleurottes Lotte à l'Américaine
	Semoule Haricots-verts Macaronis Jardinière de légumes	Pomme fruit Purée de pommes de terre Poireaux à la crème Petits pois	Coquillettes Chou de la potée Riz pilaf Brocolis	Ratatouille Poêlée paysanne Côtes de blettes Mélange 5 Céréales	Lentilles Céleris branches persillés Pommes vapeur Salade d'endives	Julienne de légumes Mojettes de Vendée au beurre Jeunes carottes au jus Coquillettes	Purée patate douce et asperges vertes Pommes pailles/champignons Pommes Sarladaise/endives Poêlée festive
	Yaourt saveur fruits Camembert Fromage blanc aux fruits Vache Picon	Petit suisse nature Yaourts aux fruits Morbier Fraidou	Pyrénées Rondelé fleur de sel Yaourt nature Fromage blanc nature	Tartare Gouda Petit suisse aux fruits Yaourt saveur fruits	Fromage blanc Yaourt nature Emmental Cantadou	Chèvre Yaourt nature Vache qui rit Petit suisse nature	St Albray Duo de chèvres du Poitou Roquefort Fromage blanc à l'abricot
DESSERTS / FRUITS	Liégeois café Kiwi Mouliné pommes/framboises Semoule au lait	Compote pommes/bananes Mousse chocolat Poire Flan	Pomme Donut nature Flamby caramel Compote pomme vanille	Crème dessert café Compote de poires Paris-Brest Banane	Chou à la crème Pomme Abricots au sirop Novly vanille	Raisin Crème dessert chocolat Feuilleté abricots Compote pommes/coings	3 macarons Bûche de Noël au praliné Tarte tatin Poêlée d'ananas et clémentines fraîches