

MENU PRESTIGE DE LA SEMAINE N°38

Du 14 Septembre au 20 Septembre

Nom:

Prénom:

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées	Pavé au poivre et cornichon	Salade Argenteuil	Tacos de légumes	Pâté de canard en croute	Salade César	Salade de perles marine	Terrine de truite aux amandes
Plats	Poêlée de crevettes et rougets	Emincé de bœuf au paprika	Rougail aux saucisses fumées	Aiguillettes de volaille en rosace	Rables de lapin chasseur	Suprême de pintade Vallée d'Auge	Gigot d'agneau crème d'ail
Garnitures	Riz cantonais	Poêlée des sous-bois	Riz pilaf	Galettes de légumes	Lingots Vendéens	Ratatouille confite	Grenailles au sel de Guérande
Desserts	Charlotte poire chocolat	Brioche perdue	Salade de fruits au kirch	Gâteau de riz à l'orange	Crêpe caramel au beurre salé	Tarte mangue / coco	Marbré au chocolat

Nb cdé							
--------	--	--	--	--	--	--	--

MENU PRESTIGE DE LA SEMAINE N°39

Du 21 Septembre au 27 Septembre

Nom:

Prénom:

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées	Riz à l'œuf brouillé	Salade de rillons confits	Quenelles de rillettes de maquereaux	Salade de pamplemousse	Flammekueche	Champignons frais de Paris citronnés	Salade Salardaise aux pépites de foie gras
Plats	Epaule d'agneau aux fruits secs	Filet de truite aux amandes	Poulet rôti BIO	Faux filet de bœuf snacké	Pièce de veau au poivre vert	Sauté d'autruche au poivre rose	Filet de pigeon aux mirabelles
Garnitures	Légumes tajine aux abricots	Riz au curry	Tagliatelles de légumes	Haricots blancs à la tomate	Champignon farci et râpé de courgettes	Pommes roosti et flan d'asperges	Beignets de légumes
Desserts	Flan pâtissier aux pépites de chocolat	Lingot créole	Tiramisu	Salade de fruits exotiques	Cheesecake exotique	Salade de fruits rouges	Tarte aux fraises
Nb cdé							

MENU PRESTIGE DE LA SEMAINE N°40

Du 28 Septembre au 4 Octobre

Nom:

Prénom:

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées	Cake de légumes d'hiver et tomme	Salade Sarladaise aux pépites de foie gras	Jambon persillé de Bourgogne	Quiche aux escargots	Petits champignons à la Grecque	Rillettes de crabe au sel de Guérande	Salade d'hiver du potager au chou rouge
Plats	Giglette de lapin chasseur	Aiguillettes de canard aux 5 baies	Gigot d agneau à l'ail	Pavé de bœuf et son jus corsé	Corolle de sole sauce Normande	Osso bucco de veau à la Milanaise	Joue de porc au cidre et miel
Garnitures	Ecrasée de pommes de terre & ratatouille fraîche	Petits légumes d'automne	Petits coco Vendéen & pois gourmands croquants	Légumes oubliés	Timbale de riz et petites tomates cerise	Duo de carotte	Pâtes fraîches aux herbes
Desserts	Crêpe aux pommes caramélisées	Meringue "surprise"	Mini chou vanille sauce chocolat	Salade de fruits au kirch	Crumble pommes et pain d'épices	Sablé citron meringué	Gâteau Stracciatella à la cerise
Nb cdé							

MENU PRESTIGE DE LA SEMAINE N°41

Du 5 Octobre au 11 Octobre

Nom:

Prénom:

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées	Salade de soja à la Chinoise	Médailon de merlu sauce Béarnaise	Poêlée de chair de grenouilles persillées	Petits gésiers confits aux pommes Amandine	Salade de crudités et langue de bœuf	Pâté en croûte de cerf et pomme verte	Tacos aux légumes
Plats	Brochette de volaille tandoori	Cuisse de lapin chasseur	Suprême de pintade sauce vallée d'Auge	Ris de veau aux champignons crévés	Steak de thon et son huile vierge	Rosace d'aiguillettes de poulet au miel	Faux filet snaké et son jus
Garnitures	Lasagnes végétariennes	Poêlée de petits légumes croquants	Potatoes et endive	Gratin de légumes	Poêlée de tomates sur râpé de courgettes	Légumes grillés	Gratin dauphinois
Desserts	Baba au rhum	Tartelette pommes/poires	Macaron vanille/framboises	Gâteau nid d'abeille	Barquette de 3 minis beignets	Tarte aux myrtilles	Clafoutis tropical (rhum, ananas)
Nb cdé							

MENU PRESTIGE DE LA SEMAINE N°42

Du 12 Octobre au 18 Octobre

Nom:

Prénom:

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées	Terrine de canard au pineau et sel de l'Ile de Ré	Crumble de truite aux amandes	Croustade	Oeuf poché sur son lit de verdure aux lardons	Tagliatelles de carottes, céleris et courgettes	Salade Amandine au reblochon	Salade César
Plats	Epaule d'agneau confite	Cuisse de lapin à la moutarde	Filet de St Pierre sauce agrumes	Rôti de bœuf de Limousine	Grenadin de veau sauce crémée	Poule au pot à l'ancienne	Filets de cailles sauce aux herbes
Garnitures	Petits cocos Vendéen aux lardons	Beignets de légumes	Riz thaï	Chou de Bruxelles rôtis et moutarde à l'ancienne	Gratin dauphinois	Poireaux, carotte et navet au bouillon	Tagliatelles fraîches
Desserts	Tiramisu	Salombo	Riz au lait "maison"	Breizh' roll	Tarte pomme noix	Délice au pain d'épices	Tarte citron meringué

Nb cdé							
--------	--	--	--	--	--	--	--

MENU PRESTIGE DE LA SEMAINE N°43

Du 19 Octobre au 25 Octobre

Nom:

Prénom:

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées	Jambon de Vendée coupé main	Terrine aux St Jacques	Petits champignons/ail et fines herbes/lit de salade	Salade Italienne (pennas et pesto)	Terrine de lièvre	Salade romane	Quiche saumon épinard
Plats	Pavé de thon à l'Espagnol	Emincé de bœuf à la Chinoise	Estouffade de sanglier mijoté au vin	Poulet rôti label rouge	Croziflette	Cuisse de canette à l'orange	Rôti de veau et sa réduction aux champignons
Garnitures	Purée de vitelottes et de carottes	Beignets de salsifis, fagot d'haricots verts	Grenailles au sel de Guérande	Petits légumes de saison cuisinés	Complet	Galettes de légumes	Timbale d'écrasé de cocos
Desserts	Ananas rôtie flambée au rhum	Tropézienne	Tarte amandine cassis	Moelleux chocolat	Tranche de brioche et timbale de purée de fruits	Chaussons aux pommes	Forêt noire
Nb cdé							

MENU PRESTIGE DE LA SEMAINE N°44

Du 26 Octobre au 1 Novembre

Nom:

Prénom:

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrées	Salade Vendéene	Terrine de poulet aux légumes d'hiver	Queues de crevettes Thaï	Saucisson en brioche	Soupe paysanne aux jambon de vendée	Salade de chou frisé et œuf poché	Petits légumes à la Grecque
Plats	Gigot d'agneau à l'ail	Filet de brochet à la Dijonnaise	Suprême de poulet aux pomme et romarin	Hachis parmentier Maison	Epaule de veau rôtie au jus corsé	Cuisse de lapin aux pruneaux	Sauté de pintade aux mirabelles
Garnitures	Poêlée gourmande aux asperges	Spaetzles	Tagliatelles de légumes	Compleat	Poêlée d'épinards et tomate provençale	Chou braisé et pomme Parisienne	Beignets de légumes et râpé de courgettes
Desserts	Tarte mangue coco	Salade de fruits rouges	Feuilleté aux abricots	Tarte tatin	Moelleux chocolat	Douceur mandarine	Tarte aux prunes

Nb cdé							
--------	--	--	--	--	--	--	--