





MENUS

Semaine du 06 au 10 novembre 2017

LUNDI	MARDI
<p>Salami/Oeuf Radis beurre</p> <p>Croquant au fromage Cordon bleu Pâtes Haricots beurre persillés</p> <p>Gouda <u>Yaourt aux fruits</u> Fruit  <u>Gourde de compote de pommes</u></p>	<p>Salade de cœurs de palmiers Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson Aiguillettes de poissons aux céréales Ratatouille et pommes de terre Ebly aux légumes</p> <p>Camembert <u>Fromage frais fruité</u>  <u>Fruit</u> Crème dessert caramel</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé Tarte aux trois fromages</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon Wings de poulet barbecue Courgettes à la tomate Purée</p> <p><u>Emmental</u> Petit suisse aux fruits <u>Fruit</u> Cocktail de fruits</p>	<p>Saucisson sec * Accras de poissons</p> <p>Paupiette de dinde à la provençale Sauté de porc au caramel * Légumes wok Purée de carottes</p> <p><u>Fromage blanc nature</u> Petit louis <u>Fruit</u> Riz au lait</p>
<h3><u>INFORMATIONS</u></h3> <p><u>Salade de cœur de palmier</u> : cœur de palmier, tomate, maïs, salade verte</p> <p><u>Légumes wok</u> : brocolis, julienne de légumes, germes de soja</p> <p>Vbf : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>	



MENUS

Semaine du 13 au 17 novembre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Crêpe au fromage</i> <i>Tarte aux poireaux</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf au curry</i> <i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> <i>Semoule</i> <i>Petits pois</i></p> <p><i>Fromage ovale</i> <i>Yaourt sucré</i>  <i>Fruit</i> <i>Liégeois vanille</i></p>	<p><i>Saucisson sec</i> <i>Chou blanc aux pommes</i></p> <p><i>Steak haché vbf</i> <i>Paupiette de veau aux champignons</i> <i>Riz safrané</i> <i>Beignet de choux fleur</i></p> <p><i>Yaourt aux fruits</i> <i>Rondelé nature</i> <i>Fruit</i>  <i>Compote biscuitée</i></p>
JEUDI	VENDREDI
<p><i>Repas à thème</i></p>	<p><i>Céleri rémoulade</i> <i>Pomelos en quartier</i></p> <p><i>Filet de colin sauce citron vert</i> <i>Nuggets de poisson et ketchup</i> <i>Haricots verts</i> <i>Gratin de pâtes</i></p> <p><i>Petit suisse aux fruits</i> <i>Cantadou</i> <i>Fruit</i> <i>Gaufres</i></p>
<p>INFORMATIONS</p>	
<p><i>Vbf : Viande bovine française</i> <i>* : Plat contenant du porc</i> <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</i></p>	



MENUS

Semaine du 20 au 24 novembre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf</i> <i>Endives vinaigrette</i></p> <p><i>Cordon bleu</i> <i>Chipolata</i> <i>Penne au beurre</i> <i>Pommes de terre en persillade</i></p> <p><i>Cœur des dames</i> <i><u>Fromage frais sucré</u></i> <i><u>Fruit</u></i> <i>Flan nappé caramel</i></p>	<div style="text-align: right;"></div> <p><i>Carottes râpées à la ciboulette</i> <i>Salade verte aux croutons</i></p> <p><i>Lasagnes au saumon (pc)</i> <i>Hoki poêlé au beurre</i> <i>Gratin d'épinard</i></p> <p><i><u>Carré de l'Est</u></i> <i>Yaourt aux fruits</i> <i>Fruit</i> <i><u>Eclair au chocolat</u></i></p>
JEUDI	VENDREDI
<p><i>Salade auvergnate</i> <i>Terrine de légumes sauce ciboulette</i></p> <p><i>Omelette au fromage</i> <i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Carottes au jus</i> <i>Semoule</i></p> <p><i><u>Kiri</u></i> <i>Petit suisse aux fruits</i> <i><u>Fruit</u></i>  <i>Gâteau de semoule</i></p>	<p><i>Tomate vinaigrette</i> <i>Salade de légumes à l'italienne</i></p> <p><i>Dos de colin à la provençale</i> <i>Poisson poêlé au beurre</i> <i>Pommes de terre en quartiers</i> <i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><i><u>Coulommiers</u></i> <i>Yaourt au sucre de canne</i> <i>Fruit</i> <i><u>Mousse au chocolat</u></i></p>
<h3><u>INFORMATIONS</u></h3> <p><i><u>Salade auvergnate</u></i> : Chou blanc, jambon de dinde, persil.</p> <p><i><u>Salade de légumes à l'italienne</u></i> : Brocolis, fenouil, carottes, haricots plats.</p> <p><i>Vbf</i> : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <i><u>En souligné</u></i> : Les préconisations conformes au plan alimentaire.</p>	



MENUS

Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2017

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre Betteraves au cumin</p> <p>Roti de porc aux amandes* Sauté de poulet à la niçoise Ebly garni aux légumes Riz</p> <p><u>Rondelet au bleu</u> Petits suisses sucrés  Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Œuf/Salami Perles marines au surimi</p> <p>Sauté de veau au curry Daube de bœuf savoyarde*(vbf) Haricots verts persillés pâtes</p> <p><u>yaourt aux fruits</u> Samos Fruit <u>Tarte aux fruits</u></p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte Salade croquante</p> <p>Couscous (boulette, merguez) (pc) Paupiette de dinde à l'estragon Légumes variés Semoule</p> <p><u>Mimolette</u> Yaourt aux fruits Fruit <u>Poire au chocolat</u></p>	<p>Salade de riz Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin meunière Lieu frais sauce citron vert (Pêche française) Julienne de légumes Duo courgettes et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale <u>Fromage frais aromatisé</u> Fruit  Flan nappé caramel</p>
<p><u>INFORMATIONS</u></p> <p><u>Daube de bœuf savoyarde</u> : viande de bœuf, lardons, carottes, champignons</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri</p> <p><u>Légumes variés</u> : Carottes, courgettes, navets, poivrons, céleri</p> <p>Vbf : Viande bovine française * : Plat contenant du porc En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>	



MENUS

Semaine du 04 au 08 décembre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Perles marines surimi</i> <i>Terrine de légumes au fromage blanc et ciboulette</i></p> <p><i>Escalope milanaise</i> <i>Yassa de poulet (pc)</i> <i>Riz à la tomate</i></p> <p><u><i>Coulommiers</i></u> <i>Petit suisse aux fruits</i> <i>Fruit</i> <u><i>Crème dessert vanille</i></u></p>	<p><i>Feuilleté au fromage</i> <i>Saucisson sec *</i></p> <p><i>Saucisse fumée*</i> <i>Fricadelle de bœuf aux oignons</i> <i>Lentilles au jus</i> <i>Poêlée de légumes</i></p> <p><u><i>St Bricet</i></u> <i>Yaourt à boire</i> <u><i>Fruit</i></u>  <i>Panettone</i></p>
JEUDI	VENDREDI
<p><i>Concombre à la crème</i> <i>Chou rouge aux raisins</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaise (pc) (vbf)</i> <i>Burger de veau aux champignons</i> <i>Spaghetti</i></p> <p><u><i>Emmental</i></u> <i>Yaourt nature</i> <i>Ananas frais</i> <u><i>Arlequin de fruits</i></u></p>	<p><i>Sardines à l'huile</i> <i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Brandade de poisson (pc)</i> <i>Haché de thon aux petits légumes</i> <i>Purée crécy</i></p> <p><i>Camembert</i> <u><i>Yaourt aromatisé</i></u> <u><i>Fruit</i></u>  <i>Muffin à la vanille et aux pépites au chocolat</i></p>
<h3><u>INFORMATIONS</u></h3> <p><i>Salade 4 saisons : Haricots verts, carottes, tomates, haricots rouges, maïs, jambon de dinde.</i></p> <p><i>Yassa de poulet : riz, cuisse de poulet, oignons, tomates, gingembre, citron</i></p> <p><i>Vbf : Viande bovine française</i> <i>* : Plat contenant du porc</i> <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>	

MENUS

Semaine du 11 au 15 décembre 2017



LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette Pamplemousse Œuf mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet basquaise Chipolatas aux herbes* Pépinettes au beurre Pommes rôties au thym</p> <p><u>Buchette</u> Yaourt aux fruits Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Betteraves et maïs Salade fleurette mimosa</p> <p>Filet de colin façon papillote Fish and chips (pc) Boulgour à la tomate</p> <p><u>Fromage blanc sucré</u>  Petit moulé <u>Fruit</u> Liégeois caramel</p>
JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de quinoa Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Rôti de dinde Aiguillette de poulet Gratin de blettes et pommes de terre Mijoté de légumes</p> <p><u>Rouy</u> Yaourt nature <u>Fruit</u> Crème dessert vanille</p>	<p>Tarte tomate chèvre Salami* /Oeuf</p> <p>Grignotine de porc à la moutarde* Cordon bleu Jardinière de légumes Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est <u>Yaourt aux fruits mixés</u> <u>Fruit</u>  Tranche de cake aux fruits sec</p>
<p><u>INFORMATIONS</u></p> <p><u>Salade fleurette mimosa</u> : chou-fleur, brocolis, œuf dur</p> <p><u>Fish and chips</u> : Poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p>Vbf : Viande bovine française * : Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>	

armor cuisine

La cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

LUNDI	MARDI
<p><i>Feuilleté hot-dog*</i> <i>Pommes de terre au thon</i></p> <p><i>Bœuf aux carottes (pc)</i> <i>Sauté de veau gremolata</i> <i>Petits pois à l'étouffée*</i> <i>Carottes au beurre</i></p> <p><i>Coulommiers</i> <i>Fromage frais aromatisé</i> <i>Fruit</i> <i>Gâteau basque</i></p>	<p><i>Concombres bulgare</i> <i>Taboulé</i></p> <p><i>Steak haché (vbf)</i> <i>Omelette</i> <i>Gratin de courgette</i> <i>Frites</i></p> <p><i>Pont l'évêque</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i>  <i>Donuts</i></p>
JEUDI	VENDREDI
 <p>Repas de Noël</p>	<p><i>Salade verte et croutons</i> <i>Cèleri rémoulade</i></p> <p><i>Feuilleté de poisson au beurre blanc</i> <i>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive</i> <i>Epinards à la crème</i></p> <p><i>Pointe de brie</i> <i>Petit suisse</i> <i>Fruit</i> <i>Quatre quarts</i></p>
<p><u>INFORMATIONS</u></p> <p><i>Petits pois à l'étouffée : Lardons, salade verte, oignons</i></p> <p><i>Veau façon gremolata : Pulpe de tomate, ail, huile d'olives, citron, zeste d'orange</i></p> <p><i>vbf : Viande bovine française</i> <i>* : Plat contenant du porc</i> <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>	