



Semaine du 24 au 28 Octobre 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre

 Le Plat

 La Garniture

 Le Produit laitier

 Le Dessert

Betteraves vinaigrette

Lasagnes

Suisse sucré

Compote de pommes

Tomates, cœur de palmier

Poulet rôti

Pommes noisettes

Carré de l'Est

 Fruit de saison

Choux fleurs vinaigrette

Paupiette de veau, sauce forestière

Quinoa

Yaourt aromatisé

Beignet fourré pommes



Sardines à l'huile



Pissaladière au thon

Salade verte

Emmental



Entremets biscuité vanille au lait cru "maison"

Pâté de campagne (#)

ballotine de volaille

Poisson pané

Riz

Suisse aromatisé

Eclair au chocolat



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



Semaine du 31 Octobre au 04 Novembre 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre



 Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert


 Carottes râpées

Bœuf miroton

Pommes vapeur

Vache qui rit


Pêche au sirop


 Tomates vinaigrette

Blanquette de volaille à l'ancienne

Jardinière de légumes

Suisse sucré

 Fruit de saison

 Concombres vinaigrette

Hachis parmentier

Gouda


Gauffre au sucre

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu

Haricots verts

Bûchette

 Fruit de saison

Pâté de foie (#)

Ballotine de volaille

Tajine de poisson

Semoule

Yaourt sucré

Mousse au chocolat

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.





Semaine du 07 au 11 novembre 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Saucisson sec (#)

Tandoori de volaille

Pâtes

Yaourt pulvé

Madeleine

Salade de pépinettes aux légumes

Saucisse de Toulouse (#)

Saucisse de volaille

Lentilles

Emmental

Eclair au chocolat

Poireaux vinaigrette

Croque Monsieur (#)

Croque à la volaille

Salade verte

Suisse aromatisé

Banane

Courgettes vinaigrette

Paupiette de veau provençale

Purée

Camembert

Fruit de saison

FERIE

ARMISTICE

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS