



Semaine du 09 au 13 Novembre 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre

  Le Plat

 La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert


Crêpe au fromage

Steak haché de veau sauce poivrade

Haricots verts

Yaourt pulvé

Madeleine


 Concombres vinaigrette

Dos de colin sauce diéppoise

Riz


Emmental

Compote de pommes

 Carottes râpées

Lasagnes (plat complet)

Suisse sucré

 Fruit de saison

Salade de pâtes aux légumes

Filet de lieu meunière

Purée d'épinards

Cantafrais nature

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.



Semaine du 16 au 20 Novembre 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre




 Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

 Céleri rémoulade

Palette de porc dijonnaise

Rôti de dinde dijonnaise

Lentilles


Bûchette


Cocktail de fruits

Macédoine mayonnaise

Parmentier de poisson (plat complet)

Suisse aromatisé

 Fruit de saison

 Tomates vinaigrette

Emincé de bœuf, légumes d'automne (carottes, champignons, brocolis), sauce bourguignonne

Blé aux ptis légumes

Rondelé nature

Tarte normande aux pommes

Salade Piémontaise

Poisson pané

Poêlée de courgettes

Yaourt sucré

Compote pomme banane



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 23 au 27 Novembre 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre

  Le Plat

 La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert


Betteraves vinaigrette

Saucisses knack

Saucisses de volaille

Frites

Brie

 Fruit de saison


Pâté de foie

Steak haché sauce barbecue

Haricots verts

Yaourt sucré


Compote pomme framboise


 Salade coleslaw

Tajine de poulet

Semoule

Yaourt sucré

 Gâteau au yaourt "maison"

 Carottes râpées aux pommes

Dos de colin sauce cressonette

Beignets de brocolis

Cœur de Neufchâtel

Liégeois 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

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

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



Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2015





LUNDI


MARDI


JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


Le Plat


Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade basque

Rôti de volaille à l'emmental

Petits pois

Yaourt aromatisé

Fromage blanc sucré


Saucisson à l'ail

Saumonette à l'américaine

Riz


Emmental


Mousse au chocolat


Salade verte

Hachis Parmentier (plat complet)

Yaourt sucré



Gâteau au chocolat "maison"


Carottes râpées

Poisson pané

Pommes vapeur

Vache qui rit


Fruit de saison



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 Décembre 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrette

Steak de emrlu à la bordelaise

Carottes, salsifis

Yaourt aromatisé

Pêche au sirop

Concombres vinaigrette

Poulet rôti

Frites

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Carottes, céleri rémoulade

Jambonette de volaille à la mexicaine

Haricots verts

Fondu Président

Compote pomme pêche

Pâté de campagne

Pâté de volaille

Gratiné de poisson au fromage

Epinards

Bûchette

Riz au lait cru fermier "maison"



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 14 au 18 Décembre 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier


Le Dessert

Salade de pâtes aux ptis légumes

Quenelles de veau sauce Mornay

Haricots verts

Yaourt aromatisé


Compote pomme banane

Salade de quinoa aux raisins

Dos de lieu, fondue de poireaux

Piperade

Cœur de Neufchâtel


 Fruit de saison

Mousse de canard

Dôme de poulet farci aux pommes

Pommes noisette

Fondant de Noël au chocolat

 Clémentine

Betteraves vinaigrette

Poisson pané

Purée de carottes

Yaourt sucré

Gaufrette Quadro



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.

