

# MENUS

DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**SEMAINE DU**

**5 AU 9 NOVEMBRE**

Macédoine rémoulade  
Fricassée de porc à la tomate  
Pâtes papillons – Fromage râpé  
Fromage blanc

Poulet mariné  
PdT au beurre  
Carottes Vichy  
Gruyère  
Tarte chocolat

Potage aux légumes  
Carbonade flamande  
Pommes sautées  
Fruit de saison

Hoki pané sauce tomate  
Riz - Ratatouille  
Camembert  
Velouté Fruix

**SEMAINE DU**

**12 AU 16 NOVEMBRE**

Betteraves à l'échalote  
Torsades à la bolognaise  
Fromage râpé  
Fruit de saison

Potage tomates  
Pavé de lieu à la crème d'oseille  
PdT - Fondue de poireaux  
Mousse chocolat

Taboulé oriental  
Filet de poulet aux  
champignons  
Petits pois – PdT fondantes  
Fromage blanc aromatisé

Rôti de porc sauce brune  
Cœurs de blé - Brunoise de légumes  
Rondelé nature  
Compote de pommes

**SEMAINE DU**

**19 AU 23 NOVEMBRE**

Haricots verts vinaigrette  
Colombo de volaille  
Riz pilaf – Carottes persillées  
Fruit de saison

Velouté aux 7 légumes  
Jambon blanc  
Pommes sautées  
Mayonnaise  
Fruit de saison

**MENU VEGETARIEN**  
Salade de lentilles  
Nugget's au fromage sauce basilic  
Torsades – Emmental râpé  
Moelleux pommes caramel

Filet de colin pané sauce  
tomate  
Semoule - Ratatouille  
Six de Savoie  
Yaourt nature sucré

**SEMAINE DU**

**26 AU 30 NOVEMBRE**

Macédoine rémoulade  
Carbonade flamande  
PdT sautées  
Carottes braisées  
Fruit de saison

Aiguillette de poulet à la crème  
Riz aux champignons  
Edam  
Crème vanille

Salade liégeoise  
Farfalles à la Carbonara  
Fromage râpé  
Tarte aux pommes

Potage carottes  
Colin gratiné  
PdT au beurre - Fondue de poireaux  
Compote de poires

**SEMAINE DU**

**3 AU 7 DECEMBRE**

Carottes vinaigrette  
Coquillettes Bolognaise  
Gruyère râpé  
Fruit de saison

Pavé de lieu sauce hollandaise  
Pommes de terre - Piperade  
Vache qui Rit  
Eclair au chocolat

Potage de légumes  
Sauté de bœuf  
PdT noisettes  
Poêlée de légumes  
Yaourt nature sucré

Emincé de porc aux poivrons  
Riz créole - Carottes braisées  
Samos  
Liégeois vanille

**SEMAINE DU**

**10 AU 14 DECEMBRE**

Betteraves rouges à l'échalote  
Steak haché de veau  
sauce brune  
Cœurs de blé  
Fruit de saison

Potage à la tomate  
Jambon supérieur - Ketchup  
Pommes sautées  
Compote de pommes

Tartiflette  
Salade  
Carré Frais  
Entremets chocolat

Terrine de campagne  
Filet de poisson sauce citron  
Riz à l'espagnole  
Yaourt aromatisé

**SEMAINE DU**

**17 AU 21 DECEMBRE**

Macédoine rémoulade  
Blanquette de volaille sauce  
blanche aux champignons  
Petits pois carottes  
Fruit de saison

Potage aux poireaux  
Colin meunière sauce citron  
PdT - Ratatouille  
Fromage blanc aux fruits

**REPAS DE NOËL**  
Roulé de surimi sauce cocktail  
Emincé de volaille sauce forestière  
PdT rôties – Carottes braisées  
Bûche de Noël  
Chocolat de Noël

Hachis Parmentier  
Salade  
Vache qui Rit  
Mousse au chocolat

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

