

Carte de remplacement

Janvier 2024

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentent sur cette page

Entrées

Carottes râpées vinaigrette • Chou blanc vinaigrette • Céleri-rémoulade • Betteraves rouges • Pâtes à la rouille • Salade californienne • Salade piémontaise • Lentilles vertes ciboulette • Mortadelle • Pamplemousse • Terrine de volaille • Potage du jour

Vianades/Poissons/Œufs

Filet de colin nature • Jambon blanc supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisse de Toulouse • Paupiette de veau avec fond de veau • Filet de poulet grillé (froid ou chaud)

Garnitures

Riz nature • Macaroni • Julienne de légumes • Pommes vapeur • Chou-fleur à la crème • Mousseline de céleri

Plats complets

Gratin d'endives au jambon • Couscous • Parmentier de poisson à la ciboulette • Ravioles bolognaise • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et mousseline de potiron • Boulettes de bœuf à la forestière et mousseline de céleri • Filet de hoki sauce curry et carottes poêlées • Œufs aux épinards et à la béchamel • Emincé de poulet sauce tandoori et chou-fleur • Quenelles de brochet à la sauce Nantua et riz nature • Paupiette de veau sauce au poivre et penne • Saucisse de Strasbourg et purée de pommes de terre

Compléments protidiques

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Saucisson à l'ail • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise au poulet

Laitage et desserts

Fraïdout • Emmental • Tomme blanche • Petit moulu aux noix • Fromage blanc nature ou aux fruits • Compote du jour • Flan au chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème, dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat • Petit-suisse nature ou aux fruits

Lundi 1 ^{er}	Nouvel An	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Épiphanie	Dimanche 7	
Midi	Velouté de panais et châtaignes Pavé de sandre rôti sauce homardine et riz aux 3 couleurs Camembert BIO Entremet framboise	Macédoine de légumes Chipette haricots coco et chou-fleur aux lardons et poivrons Fromage blanc BIO Banane	Brunoise de carottes et panais Cuise de poulet sauce tandoori et semoule Petit Contentin ail et fines herbes Flan au chocolat	Pâtes à la rouille Boulettes de bœuf sauce moutarde et poêlée de légumes Yaourt nature BIO Crème dessert praliné	Terrine de volaille Fusilli aux brocolis, saumon BIO Edam BIO Poire HVE	Choux et carottes aux raisins secs BIO Sauté de veau à la bière et haricots beurre Petit-suisse aux fruits BIO Galette des rois	Céleri rapé Échine de porc au jus de veau et purée de PDT St-Nectaire AOP Gâteau au spéculoos		
Soir	Potage au potiron Blanc de dinde Clémentine IGP	Mouliné de légumes Œufs pochés Liégeois au café	Crème de champignons Muséau Orange IGP	Crème d'épinards Roulé à l'emmental Pomme HVE	Potage de céleri nature Aspic d'œuf au jambon Mousse au citron	Potage d'antan Accras de crevettes Compote pomme HVE	Potage au brocolis Salade toscane Kaki		
Midi	Lentilles vertes et ciboulette Filet de lieu sauce beurre blanc, épinards Fromage blanc BIO Clémentine IGP	Navet rémoulade Blanquette de veau, riz Munster AOP Crème dessert au café	Salade pot-au-feu Paupiette de lapin aux pruneaux et brocolis Yaourt nature BIO Tartare de fruits exotiques	Pomelo Tartiflette Petit-suisse aux fruits BIO Compote vanille HVE	Duo de croustilles Rousette (MSC) sauce hollandaise et fondue de poireaux Emmental BIO Riz au lait	Betteraves rouges HVE Goulash de bœuf et macaroni Pavé demi-sel Kaki	Saucisson à l'ail BIO Poulet façon coq au vin et carottes Faiselle nature Fondant au chocolat noir intense BIO	Dimanche 14	
Soir	Soupe de patate douce et lait de coco Cake aux olives Liégeois au chocolat	Potage St-Germain Cervelas Compote poire HVE	Mouliné de légumes Tresse au poulet Muffin aux myrtilles	Crème d'épinards Salade Marco Polo Mousse au café	Potage au brocolis Omelette nature Flan au caramel Orange IGP	Potage de céleri nature Omelette nature Flan au caramel Kaki	Crème de champignons Trio de chou, jambon et comté Pomme HVE		
Midi	Poireaux vinaigrette Risotto vert végétarien BIO St-Paulin BIO Poire HVE	Carottes râpées Pavé de hoki (MSC) sauce safranée, jardinière de légumes Yaourt nature BIO Semoule au lait	Ficelle picarde Moelleux au maroilles et endives braisées Petit-suisse aux fruits Landimolle	Jeudi 18 Les Hauts-de-France Ficelle picarde Moelleux au maroilles et endives braisées Petit-suisse aux fruits Landimolle	Chou rouge et vinaigrette Brandade de morue Mimolette BIO Compote pêche HVE	Riz Vénéry aux petits légumes Sauté de veau sauce au cidre et navets persillés Fromage blanc nature Clémentine IGP	Salade de quinoa aux châtaignes, fruits secs BIO Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron Roquefort AOP Carrot Cake	Dimanche 21	
Soir	Potage au potiron Pâté de campagne HVE Liégeois à la vanille	Soupe de patate douce et lait de coco Œufs pochés Orange IGP	Potage d'antan PDT mimosa Mousse au chocolat	Mouliné de légumes Bûche de jambon et mousse de foie Pomme HVE	Crème de champignons Taboulé de volaille Crème dessert au praliné	Potage St-Germain Mortadelle Flan au chocolat	Crème d'épinards Falafels Kaki		
Midi	Salade norvégienne Filet de poulet sauce au poivre, haricots verts Petit-suisse aux fruits BIO Clémentine IGP	Pomelo Rognons de bœuf à la berrichonne et PDT ciboulette Petit Contentin ail et fines herbes Crème dessert au café	Salade strasbourgeoise aux légumes Steak haché d'agneau à la crème d'ail, carottes Fromage blanc BIO Tartare de poire, pomme et vanille	Chou blanc aux pommes Jambonneau sauce madère et penne Chavroux Liégeois au chocolat	Perles de légumes Filet de colin sauce au curry et fondue de poireaux Tomme noire IGP Kaki	Saucisse fumée BIO Gratin savoyard végétarien Yaourt aux fruits Orange IGP	Tartare PDT citron Rôti de veau sauce à la bière et mousseline de céleri Faiselle nature Far au fromage blanc	Dimanche 28	
Soir	Potage au brocolis Pâté de lapin supérieur Mousse au citron	Potage de céleri nature Salade indienne Pomme HVE	Potage au potiron Quiche lorraine Flan au caramel	Soupe de patate douce et lait de coco Omelette au fromage Compote coing	Mouliné de légumes Salade du pêcheur au thon Tiramisu	Crème de champignons Cake de carottes, cumin et pavot Semoule au lait	Potage d'antan Blanc de dinde Banane		
Midi	Jambon sec Risotto de saumon Yaourt nature BIO Clémentine IGP	Betteraves rouges HVE Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour Emmental Poire HVE	Navet rémoulade Sauté de veau à la moutarde, petits pois Brie BIO Crème dessert praliné	Mon menu à thème BIO : produits issus de l'agriculture biologique HVE : Haute Valeur Environnementale MSC : Marine Stewardship Council, pêche durable AOP : Appellation d'Origine Protégée IGP : Indication Géographique Protégée					
Soir	Potage St-Germain Œufs pochés Mousse au chocolat	Potage au brocolis Croissant jambon fromage Flan au caramel	Crème d'épinards Taboulé de volaille Compote poire HVE						

Des plaisirs gourmands pour fêter le nouvel An