



Bonnes fêtes de fin d'année !



Dimanche 1^{er}
Perles de légumes
Jarret de bœuf sauce à l'ignon et petits pois
St-Nectaire **AOP**
Far breton
aux pruneaux
Soupe bortsch
Œufs pochés
Compote poire **HVE**



Midi
Soir



Dimanche 8
Poireaux vinaigrette
Choucroute garnie
Cantal **AOP**
Cookie à la cacahuète
Potage d'antan
Pizza 4 saisons **BIO**
Orange



Dimanche 15
Salade saveur des Andes **BIO**
Rôti de veau au jus, poêlée de carottes et panais
Yaourt fermier sur lit de cerise « local »
Flan pâtissier
Soupe bortsch
PDT mimosa
Kaki **AOP**



Dimanche 22
Salade piémontaise
Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et haricots beurre
Fourme d'Ambert **AOP**
Tarte choco noisette
Potage de poireaux
Mortadelle
Orange



Dimanche 29
Coleslaw
Potée auvergnate
Munster **AOP**
Carrot cake
Velouté Dubarry
Tresse au poulet
Compote pêche **HVE**

Samedi 7
Lentilles vertes ciboulette
Œufs brouillés au parmesan et poêlée du monde
Yaourt nature
Banane
Soupe bortsch
Saucisson à l'ail
Liégeois au chocolat

Samedi 14
Duo de brocolis et chou-fleur en vinaigrette
Rougaill saucisse BIO
P'tit Cabray
Orange
Crème de champignons
Salade Marco Polo
Mousse au chocolat

Samedi 21
Betteraves rouges **HVE**
Pot-au-feu St-Brice
Poire **HVE**
Potage Crécy
aux carottes
Cake créole
Crème dessert au praliné

Samedi 28
Salade de lentilles
Bitokes d'agneau sauce aux champignons et julienne de légumes
Yaourt nature
Semoule au lait
Potage St-Germain
Cake aux petits pois, lardons et curry
Orange

Vendredi 6
Chou rouge vinaigrette
Colombo de colin MSC et riz basmati
Mini-Cabrette
Crème dessert au café
Crème de champignons
Salade montagnarde
Compote vanille **HVE**

Vendredi 13
Duo de crudités
Parmentier de haddock MSC
Fromage blanc nature
Semoule au lait
Potage de céleri nature
Museum de bœuf
à la lyonnaise
Compote abricot **HVE**

Vendredi 20
Navet rémoulade
Filet de saumon et riz sauce citron
Tomme noire **IGP**
Flan à la vanille
Potage de céleri nature
Salade landaise et piment d'Espelette
Compote coing

Vendredi 27
Pomelo
Parmentier de saumon BIO
Petit moule nature
Tartare de mangue, yuzu et menthe
Soupe bortsch
Salade indienne
Mousse au café

Jeudi 5
Salade norvégienne
Tartiflette au reblochon AOP
Perle de lait crème de marron/vanille
Tarte amande cannelle
Potage de poireaux
Omelette nature
Kaki **AOP**

Jeudi 12
Chorizo
Spaghetti à la bolognaise
Emmental
Tartare de poire, pomme et vanille
Velouté Dubarry
Bouchées pois chiches **BIO**
mozza à la menthe
Ile flottante

Jeudi 19
Terrine de volaille
Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons
Yaourt nature
Clémentine **IGP**
Potage St-Germain
Salade Marco Polo
Liégeois au café

Jeudi 26
Jambon sec
Gratin savoyard végétarien
Petit-suisse aux fruits
Clémentine **IGP**
Potage Crécy
aux carottes
Pâté de tête
Liégeois à la vanille

Mercredi 4
Pâté de foie de porc
Filet de poulet sauce échalote et purée de courge
Camembert
Clémentine **IGP**
Velouté Dubarry
Salade marine au thon
Mousse au café

Mercredi 11
Céleri rémoulade
Sauté de porc aux graines de moutarde et purée de butternut
Yaourt nature
Crème dessert praliné
Potage Crécy
aux carottes
Taboulé au poulet
Clémentine **IGP**

Mercredi 18
Chou rouge vinaigrette
Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre
Camembert
Crème dessert vanille
Potage d'antan
Aspic d'œuf au jambon
Kaki **AOP**

Mercredi 25
Velouté d'asperges
Poêlée de Saint-Jacques, risotto aux champignons
Coulommiers
Entremet framboise
Crème de champignons
Omelette au fromage
Banane

Mardi 3
Pomelo
Bœuf sauce paprika et macaronis
Mimolette
Flan au chocolat
Potage de céleri nature
Coppa
Compote banane

Mardi 10
Coleslaw
Filet de cabillaud MSC à l'oseille et riz pilaf
Brie
Compote fraise
Crème d'épinards
Cervelas
Liégeois à la vanille

Mardi 17
Brunoise de carottes et panais
Petit salé aux lentilles
Petit-suisse aux fruits
Compote pruneaux
Mouliné de légumes
Salade PDT curry
Baba au rhum

Mardi 24
Céleri rémoulade
Ravioles au poulet et riz basmati
Bœuf façon bourguignon, carottes
Fromage blanc nature
Poire **HVE**
Céleri rémoulade
Salade campagnarde
Compote ananas

Lundi 2
Salade landaise et piment d'Espelette
Filet de lieu MSC à la crème et brocolis
Fromage blanc nature
Poire **HVE**
Potage St-Germain
Cake au poulet, curry et romarin
Riz au lait

Lundi 9
Salade campagnarde
Bœuf à l'estragon et saisis à la crème
Petit-suisse aux fruits
Pomme bicolore **HVE**
Mouliné de légumes
Œufs pochés
Flan au caramel

Lundi 16
Perles océane
aux œufs de truites
Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour
Rondelé bleu
Kiwis **IGP**
Crème d'épinards
Saucisson
Mousse au citron

Lundi 23
Salade de quinoa
aux châtaignes
et fruits secs **BIO**
Bœuf façon bourguignon, carottes
Fromage blanc nature
Poire **HVE**
Crème d'épinards
Bouchées de légumes
et amandes **BIO**
Crème dessert au café

Carte de remplacement

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



Entrées

Navet rémoulade • Duo de crudités • Chou blanc vinaigrette • Macédoine de légumes • Lentilles vertes ciboulette • Riz noirs au thon • Pommes de terre mimosa • Salade Napoli • Terrine de volaille • Pomelo • Saucisson à l'ail • Potage du jour



Vianades / Poissons / Œufs

Filet de colin nature • Jambon supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisses de Strasbourg • Paupiette de veau au jus • Cuisse de poulet rôtie



Garnitures

Riz nature • Tortis • Mousselette de carotte • Purée de pommes de terre • Brocolis • Légumes verdurette



Plats complets

Gratin d'endives au jambon • Risotto poulet aux cèpes • Tagliatelles au saumon MSC crème ciboulette • Hachis parmentier • Boulettes de bœuf à la forestière et tagliatelles • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et poêlée de carotte • Filet de hoki sauce au citron et purée de céleri • Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillé • Œufs, sauce curry et julienne de légumes • Quenelles de brochet, sauce Nantua et riz nature • Saucisse fumée et purée de courge • Paupiette de veau sauce cidre et purée de pommes de terre



Compléments protidiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Mortadelle • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise



Fromages et laitages

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moule noix • Camembert • Emmental • Fromages blancs nature ou aux fruits • Yaourts nature ou aux fruits



Desserts

Compote du jour • Flan 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