

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

Mouliné de légumes • Potage Crécy • Soupe à l'ancienne • Taboulé • Carottes râpées vinaigrette • Duo de crudités • Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboulette • Coleslaw • Macédoine de légumes • Pomelo • Salade californienne • Pâtes à la rouille • Cervelas • Pâté en croûte de volaille supérieur



Plats complets

Parmentier de poisson à la ciboulette • Chili con carne • Chipolatas et purée de pommes de terre • Quenelles de brochet sauce Nantua et semoule • Penne à la bolognaise • Filet de colin nature et julienne de légumes • Couscous • Boulettes de bœuf à la forestière et tagliatelles • Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre • Paupiette de veau sauce moutarde et pâtes • Saucisse fumée et purée de courge • Œufs, sauce curry et julienne de légumes • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et poêlée de carottes • Colin et penne crème de ciboulette • Paupiette de veau sauce cidre et purée de pommes de terre • Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillé • Palette de porc et lentilles cuisinées • Tajine de poulet aux abricots et semoule • Paëlla valenciana • Cuisse de poulet grillée et écrasé de pommes de terre • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Filet de hoki sauce citron et purée de céleri



Compléments pratiques pour le dîner

Omelette nature • Saucisson à l'ail • Terrine de volaille • Taboulé au poulet • Salade piémontaise • Salade toscane • Salade Marco Polo • Salade indienne • Salade pêcheur au thon



Fromages et laitages

Petit moullé nature • St Moret • Camembert • Gouda • Fromage blanc nature • Yaourt nature • Petits suisses aux fruits



Desserts

Flan vanille • Mousse au chocolat • Flan caramel • Compote pomme **HVE** • Fruit de saison • Liégeois café • Compote mirabelle **HVE** • Crème dessert praliné



Dimanche 7	A la montagne
Trio chou jambon comté Tartiflette au reblochon AOP Petit moullé noix Gâteau de Savoie aux amandes	



Dimanche 14
Marine au thon Œufs brouillés au parmesan et poêlée du monde Emmental Muffin myrtilles



Dimanche 21
Coleslaw Paupiette de lapin aux pruneaux et pommes à l'anglaise Charente BIO Panna cotta au caramel



Dimanche 28
Salade Napoli Steak haché d'agneau crème d'ail et carottes Fromage blanc nature Tarte tatin aux pommes

Samedi 6
Perles de légumes Porc à la diable et riz basmati Fromage blanc nature Fruit de saison

Samedi 13
Navet rémoulade Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour Petits suisses aux fruits Flan caramel

Samedi 20
Mélange de légumes croquants Noûilles savoisennes carbonara Fromage blanc nature Mousse au citron

Samedi 27
Céleri vinaigrette Croissant jambon fromage et légumes verdurette Camembert Flan vanille

Vendredi 5
Céleri vinaigrette Filet de colin sauce au curry et fondue de poireaux Coulommiers Mousse au chocolat

Vendredi 12
Persillade de pommes de terre HVE Filet de colin MSC sauce basilic et boulogour Rondelé poivre Fruit de saison

Vendredi 19
Pâté en croûte de volaille supérieur Filet de lieu MSC à la crème et haricots verts Brie Fruit de saison

Vendredi 26
Cervelas Gratin de penne au saumon et poireaux Mini cabrette Fruit de saison

Jeudi 4
Salade de lentilles Steak haché sauce échalotes et haricots verts Yaourt nature Fruit de saison

Jeudi 11
Duo brocolis chou-fleur vinaigrette Poulet moutarde et riz Fromage blanc nature Fruit de saison

Jeudi 18
Salade de quinoa Filet de saumon et purée de brocolis Petits suisses aux fruits Fruit de saison

Jeudi 25	Menu de Noël
Terrine aux langoustines Suprême de volaille de Champagne sauce au chaoorce et risotto aux asperges Coulommiers Entremet praliné	

Mercredi 3
Chou blanc vinaigrette Échine de porc au jus de veau écrasé purée de pommes de terre St Nectaire AOP Carrot cake

Mercredi 10
Brunoise de carottes et panais Bitokes d'agneau à la crème d'ail et mousseline de potiron Munster AOP Flan pâtissier

Mercredi 17
Soupe à l'oignon Falafels Fruit de saison

Mercredi 24
Chou et carottes aux raisins secs BIO Steak haché sauce poivre vert et julienne de légumes Comté AOP Tarte normande

Mardi 2
Terrine de poisson pêcheur Pizza tartine montagnarde et carottes vichy Petits suisses aux fruits Fruit de saison

Mardi 9
Chou blanc aux pommes Émincé de poulet et pommes de terre paprika Petits suisses aux fruits Compote vanille HVE

Mardi 16
Soupe petits pois Omelette au fromage Liégeois café

Mardi 23
Duo de crudités Émincé de volaille au curry et semoule Yaourt nature Liégeois vanille

Lundi 1
Salade Waldorf Couscous Brie Crème dessert café

Lundi 8
Haricots verts vinaigrette Paupiette de veau sauce cidre et purée de pommes de terre Tomme noire IGP Fruit de saison

Lundi 15
Émincé de chou rouge Chili con carne Bleu doux Liégeois chocolat

Lundi 22
Crème de champignons Salade piémontaise Fruit de saison

Midi

Midi

Midi

Midi

Soir

Soir

Soir

Soir



Bonnes fêtes
de fin d'année !



Mercredi 31
Vendéenne émincé de chou blanc Filet de poulet et PDT sarladaises St Nectaire AOP Fondant chocolat noisettes BIO

Mardi 30
Acras de morue Andouillette sauce moutarde et purée de carottes Petits suisses aux fruits Fruit de saison

Lundi 29
Navet rémoulade Hachis parmentier Tomme noire IGP Compote pruneaux

Soir
