



18 au 24 décembre 2017 Menu de Noël

	Lundi 18/12	Mardi 19/12	Mercredi 20/12	Jeudi 21/12	Vendredi 22/12
	DEJEUNER				
	Betteraves rouges vinaigrette *** Rôti de dinde au jus	*** Sauté de porc au jus	Salade de chou rouge local *** Rôti d'agneau au jus	<i>Salade de mâche aux agrumes</i> ***  <i>Sauté de canard aux épices de Noël</i> *** <i>Poêlée de légumes Sarladaise</i> <i>Fromage s/sel</i> *** <i>Craquant au chocolat</i>	Carottes râpées vinaigrette *** Filet de colin au curry *** Riz madras *** Purée de fraises sans sucre ajouté
	*** Blettes et pommes natures *** *** Kiwi	*** Haricots blancs *** Fromage sans sel *** Pomme rouge	*** Boulghour aux pois chiches *** *** Eclair au chocolat		
	DINER				
	Potage à l'oseille *** Epicassée de saumon à l'aneth	Potage à la tomate *** Emincé de bœuf sauce piquante	Velouté de panais aux herbes *** Filet de lieu au basilic	Bouillon alphabet *** Escalope de porc au jus	Potage aux champignons *** Steak haché de bœuf au jus
	*** Semoule Fondue de poireaux *** *** Fromage blanc et sucre	*** Purée de haricots verts *** *** Liégeois au café	*** Pommes vapeur Epinards béchamel *** *** Poire William	*** Pommes natures Chou fleur persillé *** *** Clémentines	Polenta Cordiales de légumes *** *** Yaourt aux fruits

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union Européenne




Recettes réalisées par nos cuisiniers



Produit local

MENUS SANS SEL

25 au 31 décembre

	Lundi 25/12	Mardi 26/12	Mercredi 27/12	Jeudi 28/12	Vendredi 29/12
	DEJEUNER				
	Joyeux Noël ! ***  *** ***	saint-Etienne ***	Bouillon aux vermicelles *** Steak haché de bœuf au jus	Salade d'endives *** Escalope de porc au jus	Salade verte *** Filet de lieu à l'oseille
		***	***	***	***
		***	Pommes au four et panais braisé *** Poire conférence	Pommes natures et chou braisé *** Fromage sans sel *** Orange	Blé Fondue de poireaux *** Flan au caramel
		***	***	***	***
	DINER				
	***	***	Bouillon aux vermicelles *** Dhal au riz, légumes secs carottes et courgettes	Potage crème de céleri *** Emincé de bœuf au jus	Soupe au pistou *** Escalope de dinde au jus
	***	***	***	***	***
	***	***	Coupelle de fruits au sirop	Petit pois carottes *** Yaourt nature Bio	Purée d'épinards *** Banane


Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union Européenne

Recettes réalisées par nos cuisiniers

Produit local

MENUS SANS SEL
1er au 07 janvier 2018

	Lundi 01/01	Mardi 02/01	Mercredi 03/01	Jeudi 04/01	Vendredi 05/01
	DEJEUNER				
		***	***	***	***
		Emincé de porc aux herbes	Cuisse de poulet au jus	Steak haché de bœuf au jus	Médailillon de merlu sauce safranée
		***	***	***	***
		Lentilles ménagères	Purée crécy	Spaghettis Haricots verts	Pommes vapeur Ratatouille
	***	***	***	***	***
	Yaourt nature	Yaourt nature			Petit suisse et sucre
	***	***	***	***	***
		Poire Comice	Banane	Clémentines	Purée de poires sans sucre ajouté
	DINER				
	***	***	***	***	***
		Soupe à l'oignon	Potage vermicelles	Potage Carmen	Potage crème de céleri
		Filet de colin sauce niçoise	Rôti d'agneau au jus	Jambon blanc	Rond de gîte sauce hongroise
	***	***	***	***	***
		Riz aux petits légumes	Semoule et légumes de couscous	Salade de pomme de terre	Boulghour Epinards béchamel
	***	***	***	***	***
		Fromage sans sel	Fromage sans sel	Yaourt nature et sucre	Coupelle de fruits cuits
	***	***	***	***	***
		Crème dessert à la vanille	Cocktail de fruits au sirop coupelle	Fromage blanc	Liégeois au caramel

Produit issu de l'agriculture biologique

Recettes réalisées par nos cuisiniers

Viande Bovine de l'Union

Produit local

MENUS SANS SEL

08 au 14 janvier 2018

	Lundi 8/01	Mardi 09/01	Mercredi 10/01	Jeudi 11/01	Vendredi 12/01
	DEJEUNER				
	Salade de céleri vinaigrette *** Echine de porc sauce Andalouse	*** Rôti de dinde au jus	Salade de chou blanc *** Sauté de veau au paprika	*** Baeckeoffe aux 3 viandes	Poireaux vinaigrette *** Blanquette de poisson aux fruits de mer
	*** Purée de poireaux *** *** Fromage blanc aux fruits	*** Boulghour aux poivrons *** Fromage sans sel *** Poire conférence	*** Purée de betteraves *** *** Tarte aux quetsches	*** *** Fromage sans sel *** Banane	*** Pommes vapeur Haricots verts *** *** Orange
	DINER				
	Potage crécy *** Emincé de bœuf au jus	Potage de légumes maison *** Filet de hoki aux agrumes	Velouté de potiron *** Jambon blanc	Potage saint Germain *** Escalope de volaille	Potage Dubarry *** Rôti de porc au jus
	*** Pommes vapeur Chou braisé *** *** Pomme rouge	*** Spaetzles Cordiale de légumes *** *** Yaourt nature et sucre	*** Salade de pâtes et champignons *** *** Compote pomme framboise	*** Blé aux champignons *** *** Pomme cuite au four aux épices maison	*** Polenta Salsifis persillés *** *** Kiwi

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union
Européenne

Recettes réalisées par nos cuisiniers

Produit local