



**MENUS STANDARDS**  
18 au 24 décembre 2017 *Menu de Noël*

	Lundi 18/12	Mardi 19/12	Mercredi 20/12	Jeudi 21/12	Vendredi 22/12
	<b>DEJEUNER</b>				
	Betteraves rouges vinaigrette *** Rôti de dinde sauce ancienne	*** Cassoulet	Pâté de volaille coupelle *** Boulettes d'agneau au curry	<i>Merrine de Saint-Jacques</i> *** <i>Sauté de canard aux épices de Noël</i>   *** <i>Poêlée de légumes Sarladaise</i>  <i>Mini Roitelet</i> *** <i>Craquant au chocolat</i>	Carottes râpées vinaigrette *** Filet de colin au curry
<i>s/poisson</i>					<i>Escalope de volaille</i>
	*** Blettes et pommes de terre à la béchamel	*** Fromage fondu	*** Boulghour aux pois chiches		*** Riz madras
	*** Kiwi	*** Pomme rouge	*** Eclair au chocolat	*** Purée de fraises sans sucre ajouté	
	<b>DINER</b>				
	Potage à l'oseille *** Paupiette 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 *** Quiche provençale
	*** Gnocchi Fondue de poireaux	*** Purée de haricots verts	*** Pommes vapeur Epinards béchamel	*** Gratin de chou fleur	*** Salade verte
	*** Fromage blanc et sucre	*** Liégeois au café	*** Poire William	*** Clémentines	*** Yaourt aux fruits

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union Européenne



Recettes réalisées par nos cuisiniers




Produit local

Remplacement.

Ranidis Napolitaine  
Salade Verte

MENUS STANDARDS

25 au 31 décembre

	Lundi 25/12	Mardi 26/12	Mercredi 27/12	Jeudi 28/12	Vendredi 29/12
	DEJEUNER				
	Joyeux Noël ! 	Saint-Etienne	Pâté de volaille coupelle *** Galopin de veau au thym	Salade d'endives *** Choucroute garnie et moutarde	Salade Hollandaise *** Filet de lieu à l'oseille
STPOISSO					Steak haché au jus
		***	*** Pommes au four et panais braisé *** *** Poire conférence	*** *** Six de savoie *** Orange	*** Blé Fondue de poireaux *** *** Flan au caramel
	DINER				
		***	Velouté de bolets *** Dynamis de riz, légumes secs carottes et courgettes	Potage crème de céleri *** Paupiette de bœuf sauce ancienne	Soupe au pistou *** Escalope de dinde sauce diable
	***	***	*** *** Coupelle de fruits au sirop	*** *** 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

Remplacement : Quiche aux Poireaux - Crudité

MENUS STANDARDS

1er au 07 janvier 2018

	Lundi 01/01	Mardi 02/01	Mercredi 03/01	Jeudi 04/01	Vendredi 05/01
	<b>DEJEUNER</b>				
			Macédoine vinaigrette	Taboulé	
		***	***	***	***
		Emincé de porc aux herbes	Cuisse de poulet au jus	Steak haché de bœuf au jus	Médaille de merlu sauce safranée
s/poisson					Escalope de porc au jus
		***	***	***	***
		Lentilles ménagères	Purée crécy	Spaghettis Haricots verts	Pommes vapeur Ratatouille
	***	***	***	***	***
		Croix de malte			Petit suisse et sucre
	***	***	***	***	***
		Poire Comice	Banane	Clémentines	Purée de poires sans sucre ajouté
	<b>DINER</b>				
		Soupe à l'oignon	Potage vermicelles	Potage Carmen	Potage crème de céleri
	***	***	***	***	***
		Filet de colin sauce niçoise	Quiche Lorraine	Kassler et moutarde	Rond de gîte sauce hongroise
	***	***	***	***	***
		Riz aux petits légumes	Salade verte	Salade de pomme de terre	Boulghour Epinards béchamel
	***	***	***	***	***
		Gouda	Fol Epi	Yaourt nature et sucre	Croc lait
	***	***	***	***	***
		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

Remplacement: Omelette Piperade  
Potatoes

## MENUS STANDARDS

08 au 14 janvier 2018

	Lundi 8/01	Mardi 09/01	Mercredi 10/01	Jeudi 11/01	Vendredi 12/01
	<b>DEJEUNER</b>				
	Salade de céleri vinaigrette *** Echine de porc sauce Andalouse	*** Rôti de dinde à l'échalote	Salade de chou blanc *** Fricadelle de veau au paprika	*** Baeckeoffe aux 3 viandes	Crêpes au fromage *** Blanquette de poisson aux fruits de mer
<i>s/poisso</i>					<i>Escalope de volaille</i>
	*** Gnocchis Poireaux étuvés ***	*** Boulghour aux poivrons *** Port Salut à la coupe	*** Purée de betteraves ***	*** Camembert à la coupe ***	*** Pommes vapeur Haricots verts ***
	*** Fromage blanc aux fruits	*** Poire conférence	*** Tarte aux quetsches	*** Banane	*** Orange
	<b>DINER</b>				
	Potage crécy *** Pomme de terre farcie et jus	Potage de légumes maison *** Filet de hoki aux agrumes	Velouté de potiron *** Salade mixte (cervelas et gruyère)	Potage saint Germain *** Boulettes de soja et basilic	Potage Dubarry *** Crêpinette de porc au jus
	*** Chou braisé ***	*** Spaetzles Cordiale de légumes ***	*** Salade d'endives ***	*** Blé aux champignons ***	*** Polenta Salsifis persillés ***
	*** Pomme rouge	*** Yaourt nature et sucre	*** Compote pomme framboise	*** Pomme cuite au four aux épices maison	*** Kiwi

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Bovine de l'Union Européenne

Recettes réalisés par nos cuisiniers

Produit local

Remplacement: Spaghetti sauce Tomate  
Salade Verte