



Menu "Standard" du 20 au 24 novembre 2017

 Communauté de Communes du pays de Phalsbourg 		
Le Chef vous propose ...		
Standard	Déjeuner	Dîner
Lundi 20/11	Salade de carottes râpées Gratin de crozets Salade verte Kiwi	Bouillon vermicelles Bouillon de bœuf sauce worcestershire Pommes lamelles - Haricots beurre Crème à la vanille
Mardi 21/11	Emincé de poulet au jus Gnocchi - Ratatouille Bonbel Banane	Potage de légumes maison Pavé de merlu aux crevettes Riz aux petits légumes Ananas au sirop
Mercredi 22/11	Macédoine vinaigrette Choucroute garnie Mousse citron	Potage à l'oseille maison Paupiette de bœuf sauce ancienne Torsades - Méli mélo de légumes Clémentines
Judi 23/11	Rôti d'agneau farci Purée de potiron Fromage fondu Tarte pomme rhubarbe	Potage aux poireaux maison Cordon bleu de volaille et citron Petits pois Carottes Poire conférence
Vendredi 24/11	Salade de chou blanc vinaigrette Filet de lieu sauce espagnole Pommes vapeur - Blettes à la tomate S/poisson : Escalope de porc au jus Purée de pêches s/sucre ajouté	Potage Fréneuse maison Tortellinis épinards basilic Salade composée Yaourt nature Bio

Plat de remplacement : Saucisse paysanne - Purée de légumes

Nous vous souhaitons un bon appétit !

***Nous vous rappelons que toute commande ou annulation
doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)***

Menu "Standard" du 27 novembre au 1 décembre 2017



Communauté de Communes du pays de Phalsbourg



Le Chef vous propose ...

Standard	Déjeuner	Dîner
Lundi 27/11	Salade de concombres ciboulette Sauté de porc au romarin Riz pilaf - Chou-fleur persillé Fromage blanc nature	Bouillon vermicelles Paupiette de saumon aux baies roses Pommes au four - Haricots verts Pomme Golden
Mardi 28/11	Rond de gîte aux oignons Coquillettes - Navets Croix de Malte Banane	Bouillon alphabet Aiguillettes de poulet au jus Pommes rissolées - Fondue de poireaux Purée de fraises s/sucre ajouté
Mercredi 29/11	Friand au fromage Boudin noir au jus Purée crécy Kiwi	Potage aux champignons maison Boulette de soja et légumes sauce tomate Gnocchis - Ratatouille Cocktail de fruits au sirop
Jeudi 30/11	Tartiflette Salade verte Brie Tarte aux poires	Potage crème de céleri maison Rôti de veau herbes Lentilles ménagères Yaourt aux fruits Bio
Vendredi 01/12	Pois chiches vinaigrette Filet de colin sauce provençale Riz créole - Brocolis S/Poisson : Escalope de volaille au jus Mandarine	Potage aux poireaux maison Lasagnes à la bolognaise Salade verte Compote de pomme abricot

Plat de remplacement : Tortellinis à la viande - Salade verte

Nous vous souhaitons un bon appétit !

Nous vous rappelons que toute commande ou annulation



doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)

Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg

18-20, route de Sarrebourg 57370 MITTELBRONN - Tél : 03 87 24 40 40 – Fax : 03 87 24 40 52

Mail : contact@paysdephalsbourg.fr – Site internet : www.paysdephalsbourg.fr

Menu "Standard" du 4 au 8 décembre 2017

 Communauté de Communes du pays de Phalsbourg 		
Le Chef vous propose ...		
Standard	Déjeuner	Dîner
Lundi 04/12	Haricots verts vinaigrette Rôti de dinde au miel Purée de pomme de terre - Piperade Poire Comice	Potage crème de céleri maison Filet de lieu sauce persillée Coquillettes - Fenouil à la tomate Fromage blanc nature
Mardi 05/12	Paupiette de bœuf sauce cocotte Curry de légumes Tome Pyrénées Tarte au chocolat	Potage à l'oseille maison Rôti d'agneau à la provençale Semoule - Carottes vichy Clémentines
Mercredi 06/12	Salade de céleri aux poires Emincé de poulet à la crème Spaëtzles et chou rouge braisé Compote de pommes maison au pain d'épice	Potage aux champignons maison Fricassée de porc au jus Purée de poireaux Flan à la vanille
Jeudi 07/12	Torsades à la bolognaise Salade verte Fraidou Banane	Potage aux petits pois maison Quiche aux légumes Salade de haricots verts Kiwi
Vendredi 08/12	Salade de carottes au maïs Poisson meunière et citron Riz pilaf - Epinards S/Poisson : Galopin de veau au jus Orange	Potage Carmen maison Rôti de porc sauce marengo Polenta - Poêlée forestière Petits suisses sucrés

St-Nicolas

Plat de remplacement : Quiche Lorraine - Duo de crudités

Nous vous souhaitons un bon appétit !

Nous vous rappelons que toute commande ou annulation

doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)

Menu "Standard" du 11 au 15 décembre 2017



Communauté de Communes du pays de Phalsbourg

Le Chef vous propose ...



Standard	Déjeuner	Dîner
Lundi 11/12	Salade de p.de terre aux cornichons Sauté de porc à la moutarde Riz créole - Brunoise de légumes Poire conférence	Potage Dubarry maison Pavé de poisson mariné au thym et citron Purée de courgettes Crème dessert au chocolat
Mardi 12/12	Tranche de bœuf sauce provençale Macaroni - Carottes vichy Fromy Compote de pomme cassis	Potage Dubarry maison Aiguillettes de poulet au curry Potée de légumes Poire conférence
Mercredi 13/12	Champignons à la Grecque Emincé de porc au jus Boulghour - Choux de Bruxelles Clémentines	Potage aux poireaux maison Filet de colin pané Purée de pois cassés Yaourt nature sucré Bio
Jeudi 14/12	Paupiette de veau à l'estragon Pommes crispy - Piperade Croix de Malte Banane	Potage crécy maison Penne au pesto vert Salade verte Fromage blanc nature
Vendredi 15/12	Chou blanc vinaigrette Blanquette de saumonette Riz pilaf - Blettes à la tomate S/Poisson : Steak haché de bœuf au jus Tarte au flan	Potage de légumes maison Chipolatas Semoule et légumes de couscous Coupelle de fruits au sirop

Plat de remplacement : Tomates farcies - Coquillettes

Nous vous souhaitons un bon appétit !

Nous vous rappelons que toute commande ou annulation

doit intervenir au plus tard la veille avant 10h00 (pour le lundi, le vendredi avant 10h00)

Communauté de Communes du Pays de Phalsbourg

18-20, route de Sarrebourg 57370 MITTELBRONN - Tél : 03 87 24 40 40 – Fax : 03 87 24 40 52

Mail : contact@paysdephalsbourg.fr – Site internet : www.paysdephalsbourg.fr