



Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée

CALENDRETA



Semaine 44



Semaine 45

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

29/10/2018

30/10/2018

31/10/2018

01/11/2018

02/11/2018

05/11/2018

06/11/2018

07/11/2018

08/11/2018

09/11/2018



Juliennes de carottes fraîches vinaigrette citronnée

Tranche de jambon grillé (SP Tranche de jambon de dinde)

Mélange de céréales et riz pilaf

Camembert

Novly caramel

Salade de pommes de terre fraîches

Hachis végétarien au Potiron

Rondelé frais aux noix

Assiette de fruits frais

Cuisine du Chef

MANGER



Laitue aux croûtons

Haut de cuisse de poulet grillé

Poelée de légumes frais de la maison

Bûchette de chèvre

Gaufre au sucre

Bolée de betteraves en vinaigrette d'ail

Farfalles au saumon de la maison

crème légère à l'oseille

Edam

Poire fraîche cuite aux amandes



Semaine 46



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

12/11/2018

13/11/2018

14/11/2018

15/11/2018

16/11/2018

19/11/2018

20/11/2018

21/11/2018

22/11/2018

23/11/2018

Crêpe dorée garnie au fromage

Le grand bœuf aux carottes fraîches

Tomme blanche

Corbeille de fruits



Salade de riz du chef aux dès de fêta

Gratinée de salsifis aux champignons


Carré président

Liégeois au chocolat

Cuisine du Chef

MANGER

BOUGER



Julienne de céleri frais aux pommes & à la moutarde

Filet de colin aux fruits de mer et petits légumes frais Semoule à l'huile d'olive

Mimolette

Flan pâtissier maison

Bolée de chou rouge en vinaigrette

Haut de cuisse de poulet grillée

Fine ratatouille du chef aux légumes frais

Saint paulin

Fruit frais du moment



Taboulé du chef

Blanc de poulet grillé à la berlinoise

Brocolis braisés au jus de thym

Saint Bricet

Entremet au caramel

Duo de julienne de carotte & céleri au romarin

Tartiflette aux petits légumes frais


Fromage blanc

Poire fraîche à la cannelle

Cuisine du Chef

MANGER

BOUGER



Pâté de campagne & ses condiments (SP Terrine de volaille)

Lasagnes de la maison

aux petits légumes frais

Gouda

Fruit frais du moment



Salade de perles aux petits légumes frais

Cœur de merlu à l'huile d'olive

Fine piperade du chef

Saint nectaire

Crème dessert au chocolat

