

LA CUISINE EVOLUTIVE




















(#) Plat contenant du porc

*Salade basque: pommes de terre, tomate, thon

*Salade Groënland : pennes, crevettes, tomate

*Salade du Chef : salade, mimolette, jambon, tomate

*Salade coleslaw : carottes, céleri, chou blanc mayonnaise
(Pommes de terre, lardons, jambon)

MENUS du 6 au 10 janvier 2014				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOËL JEUDI	VENDREDI
<p>Jus d'orange</p> <p>Poulet rôti Frites au four, ketchup</p> <p> Camembert Compote de pommes</p>	<p>Potage aux légumes </p> <p>Saucisse de Toulouse (#) Saucisses de volaille Lentilles</p> <p>Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade du chef*</p> <p>Steak haché Spaghettis</p> <p>Yaourt aromatisé  Salade de fruits</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Steak haché, sauce barbecue Purée</p> <p>Carré de l'est  Fruit</p>	<p>Carotte, céleri mayonnaise</p> <p>Dos de lieu, sauce provençale Purée d'épinards </p> <p>Vache qui rit Galettes des Rois</p>
MENUS du 13 au 17 janvier 2014				
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Gratin de pâtes au jambon (#) Gratin de pâtes aux dés de volaille (plat complet)</p> <p>Bûchette Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre tomates et œuf</p> <p>Cordon bleu Petits pois, carottes</p> <p>Fondu président  Poire au sirop</p>	<p>Tomate, cœur de palmier</p> <p> Couscous (plat complet) </p> <p>Tome blanche Fromage blanc, confiture</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis parmentier (plat complet) </p> <p>Yaourt sucré Gâteau au yaourt "maison"</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Marmite de poisson, Fondue de poireaux Beignets de brocolis </p> <p>St Paulin Fruit</p>
MENUS du 20 au 24 janvier 2014				
<p> Oëuf mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau au Madère Haricots beurre</p> <p> Camembert Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Tandoori de volaille Frites au four</p> <p> Mimolette Compote de pommes</p>	<p>Tomate farcie au thon</p> <p>Poularde, sauce suprême Riz</p> <p> Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Potage poireaux, pomme de terre</p> <p>Rôti de porc marengo (#) Rôti de volaille marengo Macaronis</p> <p>Yaourt sucré  Banane</p>	<p>Salade du chef*</p> <p>Poisson pané Purée de carottes </p> <p>Rondelé nature Entremets biscuité vanille "maison"</p>

LA CUISINE EVOLUTIVE

*Salade tzatziki : concombres, surimi, fromage blanc, paprika et fines herbes

*Salade asiatique : tomates, soja, cœur de palmier et maïs

*Salade du chef : salade, tomates, maïs, cœur de palmier, fromage

*Salade coleslaw : carottes, céleri, chou blanc mayonnaise



(#) Plat contenant du porc

MENUS du 27 au 31 janvier 2014				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENUS du 3 au 7 février 2013				
<p>Salade Coleslaw*</p> <p>Saucisses Knack (#)</p> <p>Saucisses de volaille</p> <p>Lentilles</p> <p>Bûchette</p> <p>Novly vanille</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Steak hâché, sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Madeleine (biscuit)</p>	<p>Salade du chef*</p> <p>Poulet rôti, crumble d'ail</p> <p>Potatoes</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Compote de pommes, framboise</p>	<p>Salade asiatique*</p> <p>Aiguillette de poulet à l'aigre douce</p> <p>Riz cantonnais (#)</p> <p>Riz cantonnais sans porc</p> <p>Cantafrais</p> <p>Rouelle de pomme en beignet</p>	<p>Pâté de foie (#)</p> <p>Coupelle volaille</p> <p>Dos de lieu sauce dieppoise</p> <p>Epinards, pommes de terre béchamel</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>
MENUS du 10 au 14 février 2013				
<p>Salade de pâtes aux légumes</p> <p>Rôti de volaille, sauce napolitaine</p> <p>Choux fleurs persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes (plat complet)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Médaille de surimi mayonnaise</p> <p>Bouchée à la reine (#)</p> <p>Bouchée à la volaille riz</p> <p>Tome noire</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Concombres, maïs</p> <p>Sauté de porc chasseur (#)</p> <p>Sauté de volaille chasseur</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots verts, tomates et œufs</p> <p>Filet de merlu meunière</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Muffin framboise "maison"</p>
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de bœuf au paprika</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Frites au four, ketchup</p> <p>Bûchette</p> <p>Yaourt pulpé</p>	<p>Tomates, maïs</p> <p>Jambon blanc (#)</p> <p>steak hâché</p> <p>gratin de macaronis</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Raclette (#)</p> <p>Raclette jambon de volaille (plat complet)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau de savoir</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Steak de saumon à l'oseille</p> <p>Beignet de brocolis</p> <p>Fondu président</p> <p>Entremets chocolat "maison"</p>

LA CUISINE EVOLUTIVE



(#) Plat contenant du porc

*Salade basque: pommes de terre, tomate, thon

*Salade fraîcheur : concombres, pastèque, menthe

*Salade du Chef : salade, mimolette, jambon, tomate

MENUS du 17 au 21 février 2014				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MENUS du 17 au 21 février 2014				
<p>Pamplemousse</p> <p>Bœuf à la lyonnaise (plat complet)</p> <p>Carré de l'Est Nappé caramel</p>	<p>Saucisson à l'ail (#) Coupelle de volaille</p> <p>Dos de colin cressonnette Haricots verts</p> <p>Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Salade du chef*</p> <p>Cheeseburger Potatoes</p> <p>Camembert Brownies "maison"</p>	<p>Potage poireaux, pommes de terre</p> <p>Rôti de porc au jus (#) Rôti de dinde Lentilles</p> <p>Rondelé ail et fines herbes Compote de pommes</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poisson pané Choux fleurs béchamel</p> <p>Yaourt sucré Gâteau aux pommes "maison"</p>
MENUS du 24 au 28 février 2014				
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Jambon braisé sauce charcutière (#) Jambon de volaille sauce charcutière Pommes noisettes</p> <p>Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cordon bleu Petits pois, carottes</p> <p>Bûchette Crème dessert vanille</p>	<p>Concombres, fromage blanc</p> <p>Raviolis au gratin (plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé Génoise tropézienne "maison"</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak hâché, sauce tomate Courgettes à la provençale</p> <p>Brie Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Parmentier de poisson (plat complet)</p> <p>Yaourt sucré Fruit</p>
MENUS du 3 au 7 mars 2014				
<p>Salade basque*</p> <p>Paupiette de veau à la lyonnaise Duo de flageolets, haricots verts</p> <p>Camembert Compote de pommes</p>	<p>Potage de potiron</p> <p>Poulet rôti, sauce mexicaine Frites au four</p> <p>Fromage blanc sucré Sablés des Flandres</p>	<p>Tomates, cœur de palmier</p> <p>Bœuf bourguignon Spaghettis</p> <p>Carré de l'Est Liégeois vanille</p>	<p>Salade du chef*</p> <p>Saucisse de Toulouse (#) Saucisse de volaille Purée de carottes</p> <p>Vache qui rit Eclair au chocolat</p>	<p>Carottes, céleri mayonnaise</p> <p>Poisson pané Haricots verts</p> <p>Gouda Fruit</p>