


Menu du 10 au 14 décembre 2018


Lundi 10

Salade Mimosa 

Timbale de pâtes 

~

Palette de porc ou Saucisses

Poisson sauce diable 



Pommes vapeur
Epinards

~

Saint-Nectaire/Gouda

Cocktail de fruits


Mardi 11

Carottes râpées à l'orange  

Betteraves rouges

Concombres Tatsiki  

~

Omelette au choix 
(fromage, champignons ou
piperade)


Coudes rayés- Haricots verts


~

Crème dessert au choix


Jeudi 13

Céleri Bulgare  

Tomates au crabe 

Pêche au thon 

~

Escalopes de poulet sauce
Normande 

Hoki sauce Diéppoise 

Purée Crécy

~

ST Moret ou Vache qui rit


Fruit de saison

Vendredi 14

Sardine au citron/rosette de Lyon

Endives à la Mimolette  

~

Galopin de veau 
Ou steak haché de bœuf bio
Ou omelette

Pépinettes/brocolis

Sauce poivre tomate

~

Yaourt aromatisé  

Biscuit

Le Principal Le Gestionnaire Le Chef de Production

B. Siour

S. Wyckaert

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux




Produits Bio



Menu du 17 au 21 décembre 2018

Lundi 17

Carottes râpées 

Salade Savoyarde

~

Endives à la Flamande  

Hokij sauce Dugléré 

Pommes persillées

~


Yaourt aromatisé

Fruit


Mardi 18

Feuille de Chêne rouge

Poireaux frais 

Céleri rémoulade  

~

Sauté de dinde 
ou

Thon à l'ancienne 

Semoule Ratatouille

~

Tartare ou Saint Moret

Ananas au sirop

Jeudi 20 Repas de fin d'année

Saumon Fumé


Foie gras

Coquille St Jacques

Vol au vent

Salade au vinaigre de framboise

~

Pintade au cidre 

Cabillaud Sauce beurre blanc 

Pom'pin forestines.
Fagots d'haricots verts
Tomates provençales

~

Pâtisserie au choix ² 400 €

Litchis


Vendredi 21

Salade Niçoise

Battavia aux croûtons

~

Steack hachés

Ou Colin sauce poivre 

Riz

Poêlée Forestière

~

Fromage fondu

Fruit



Le Principal

B. Siour

Le Gestionnaire

S. Wyckaert

Le Chef de Production

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio

Menu du 7 au 11 janvier 2019

Lundi 7

Macédoine de légumes
Betteraves rouges au maïs

Salade Coleslaw  

~


Spaghettis Bolognaise
(viande ou thon)

~

Fromage

Fruit

Mardi 8

Taboulé
Carottes râpées 

~

Rôti de porc sauce Charcutière 

Omelette

Frites
Haricots verts,
Tomate provençale

~

Galette des rois

(Frangipane ou pommes)

Jeudi 10

Asperges

Laitue à la Mimolette


~

Paëlla 

~

Gâteau aux
Pommes maison 
Crème Anglaise

Vendredi 11

Potage maison aux poireaux 

Timbale de pâtes

Concombres

~

Pané fromager

Cordon bleu

Pommes vapeur

Epinards en branche

~

Yaourt aux fruits

 Le Principal

Le Gestionnaire

Le Chef de Production

B. Siour

S. Wyckaert

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio