

Nom :

Menus COMPLETS - 5 composants



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 02/12/2019 AU 05/01/2020				
	Du 02/12/19 au 08/12/19	Du 09/12/19 au 15/12/19	Du 16/12/19 au 22/12/19	Du 23/12/19 au 29/12/19
LUNDI <i>Menu des Lumières</i>	Taboulé Quenelles nature à la provençale Bouquet de brocolis persillés Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Salade verte Saucisson de Lyon Purée de pommes de terre Faisselle bio et sucre Moelleux aux pralines roses	Céleri rémoulade Escalope de veau hachée chasseur Spirales bio Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de betteraves Cubes de saumon sauce nantua Riz bio créole Saint Paulin Fruit de saison
MARDI <i>Recette des Chefs / Ducasse conseil</i>	Carottes râpées à la vinaigrette maison Merguez douce / Riz bio safrané Brebis crème Pêches au sirop léger	Rillettes aux deux poissons maison Poulet rôti sauce basquaise Julienne de légumes et farfalles Saint Nectaire AOC Fruit de saison	Endives vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignon / Gratin de Crécy Saint Paulin Crème dessert au chocolat	Salade coleslaw Papillons bio à la carbonara aux lardons Emmental râpé Liégeois à la vanille
MERCREDI <i>Noël</i>	Laitue iceberg Emincé de poulet sauce poulette Papillons bio Brie Flan nappé caramel	Pizza au fromage Steak haché de cabillaud sauce ciboulette Epinards béchamel Yaourt aromatisé Fruit de saison	Laitue iceberg et Dés de brebis Sauté de dinde au curry Riz créole Camembert Fruit de saison	Saucisson sec et cornichons Coquelet rôti au jus Gratin Dauphinois Faisselle / Bûche de Noël Clémentine & Papillotes
JEUDI	Pâté en croûte Rôti de bœuf sauce dijonnaise Lentilles Coulommiers Fruit de saison	Salade coleslaw Boulettes de bœuf sauce indienne Boulgour bio Montboissier Pudding Maison	Salade de mâche Escalope de poulet sauce aux marrons Pommes noisettes Fromage blanc et sucre Crème dessert pralinée	Salade écolière Rôti de bœuf sauce ancienne Haricots verts Montboissier Fruit de saison
VENDREDI	Salade farandole Sauté de porc au jus Navets à la béchamel Mimolette Cake au chocolat bio Equitable Maison	Salade gourmande Rôti de veau sauce grand-mère Haricots beurre Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Taboulé Carré de porc fumé au jus Petits pois aux saveurs du jardin Camembert Compote pommes poires bio	Salade verte chiffonnade Dinde émincée à l'orientale Chou-fleur béchamel Yaourt nature et sucre Moelleux fromage blanc Maison
SAMEDI	Salade de mâche et betteraves Boudin noir Purée de pommes de terre Emmental Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Escalope de poulet au curry Carottes persillées Tomme blanche Pommes au four au miel	Pâté de campagne Boulettes d'agneau sauce charcutière Flageolets Brie Fruit de saison	Crêpe aux champignons Filet de limande meunière Fenouil braisé Fournols Carré aux abricots
DIMANCHE	Pain de légumes sauce épicée Saumonette sauce cubaine Choux de Bruxelles Fromage blanc et sucre Eclair au café	Champignons à la grecque maison Chou farci à la tomate Riz créole Brebis crème Tarte aux poires bourdaloue	Poireaux vinaigrette Filet de colin lieu à l'aïoli Légumes aïoli Bûchette mi-chèvre Flan pâtissier	Pomelos et sucre Paupiette de dinde au jus Haricots blancs à la tomate Fromage blanc aux fruits Ile flottante

Nom :

Menus COMPLETS - 5 composants



ACCOMPAGN'AGE - MENUS DU 02/12/2019 AU 05/01/2020

Du 30/12/19 au 05/01/20

LUNDI	Endives vinaigrette Bœuf sauté sauce lyonnaise Carottes braisées Saint Nectaire AOC Beignet chocolat noisette			
MARDI	Salade de tortis à la catalane Omelette bio Epinards béchamel Tomme blanche Fruit de saison			
MERCREDI <i>Jour de l'An</i>	Feuilleté au chèvre Cuisse de canette sauce figues Chou romanesco et carottes Bûchette mi-chèvre Poire au four saupoudrée de cannelle			
JEUDI	Mousse de canard (présence de porc) Rôti de dinde sauce dijonnaise Lentilles Petit suisse aux fruits Fruit de saison			
 VENDREDI	Salade farandole Pavé de merlu sauce provençale Semoule bio Camembert Compote pommes cassis			
SAMEDI	Salade verte chiffonnade Bouchée à la reine Riz pilaf Yaourt nature et sucre Abricots au sirop			
DIMANCHE <i>Epiphanie</i>	Salade de betteraves Filet de lieu noir à la sauce tomate Endives braisées Munster AOC Galette des Rois			