



Menu de la Semaine

— Semaine 2



Les recettes
du Terroir



Les recettes
Végétariennes



Le Goût
des Saisons



La Cuisine
du Monde



Recettes &
Produits locaux

Lundi

Déjeuner

 Celeri rémoulade

Filet de hoki
crème citronnée

Haricots beurre
fusilli

Pomme au four

Dîner

 Velouté de
légumes

Pané crousti
fromage

Purée de
patate douce

Velouté fruit

Mardi

Déjeuner

Betteraves
vinaigrette

Saucisse
Montbéliard
émincée

Pommes de
terre choux vert
émincé

Fruit de saison

Dîner

 Velouté de
potiron

Quiche
Lorraine

Panaché de
salade

Fromage blanc
fruits rouges

Mercredi

Déjeuner

Pâté de lapin

Boudin noir
compote

Purée de
pommes de
terre

Panna cotta
coulis de fruit
jaunes

Dîner

Velouté de
carottes

Colin sauce
crevettes

Blé Pilaf

Fruit de
saison

Jeudi

Déjeuner

Œuf dur
mayonnaise

 Rôti de porc
sauce
charcutière

Chou fleur
béchamel,
boulgour

Liégeois
vanille

Dîner

Velouté de
légumes

Coquillettes
bolognaise

Salade de
fruits

Vendredi

Déjeuner

Salade
coleslaw

Poisson blanc
pané tomate

Pommes de
terre
persillées,
haricots plats

Purée
pommes-
coing

Dîner

Velouté de
carottes

Omelette à la
ciboulette

Petits pois

Far breton

Samedi

Déjeuner

Salade de
pâtes

Sauté de
poulet au cidre
et pommes

Poêlée
Bretonne,
Riz blanc

Fruit de saison

Dîner

 Soupe de
légumes

Couscous
végétarien

Velouté fruit

Dimanche

Déjeuner

Pâté en croûte

 Blanquette de
veau

Duo de
carottes
persillées,
pommes de
terre vapeur

Eclair chocolat

Dîner

Potage
poireaux et
pommes de
terre

Tarte au thon
et tomates

Panaché de
salade

 Poire au sirop

Pour tout souhait de changement vous pouvez contacter l'hôtesse de commande au 11 07 du lundi au vendredi

- pour le déjeuner changement possible jusqu'à 8H45 le jour-même

- pour le dîner changement possible jusqu'à 13H45 le jour même



Menu de la Semaine

— Semaine 1



Les recettes
du Terroir



Les recettes
Végétariennes



Le Goût
des Saisons



La Cuisine
du Monde



Recettes &
Produits locaux

Lundi

Déjeuner

Roulade de volaille

Sauté de porc sauce moutarde

Chou fleur béchamel,
Pommes de terre persillées

Salade de fruits exotiques

Dîner

Velouté de légumes

Risotto de coquillettes fèves et petits pois

Flan nappé caramel

Mardi

Déjeuner

Carottes râpées ciboulette

Boulettes de veau au jus

Riz Courgettes

Panna cotta fruits rouge

Dîner

Velouté de potiron

Parmentier de poisson

Salade verte

Fruit de saison

Mercredi

Déjeuner

Salade de pommes de terre

Aiguillettes de volaille sauce olives

Haricots verts Farfalles

Salade de fruits au sirop

Dîner

Velouté de légumes

Omelette au fromage

Ratatouille

Riz au lait

Jeudi

Déjeuner

Concombre à la crème

Merguez sauce tomates

Semoule Légumes couscous

Liégeois chocolat

Dîner

Velouté de légumes

Tarte aux poireaux

Salade verte

Salade de fruits acapulco

Vendredi

Déjeuner

Betteraves vinaigrette

Saumonette sauce basilic

Riz Brocolis

Tarte au citron

Dîner

Velouté de carottes

Paupiette de veau

Purée de potiron

Yaourt malo nature

Samedi

Déjeuner

Salade de pépinettes au thon

Rôti de volaille au jus

Poêlée campagnarde Lentilles

Semoule au lait

Dîner

Velouté de potiron

Lasagnes bolognaise

Mâche

Compote pommes banane

Dimanche

Déjeuner

Terrine de poisson sauce cocktail

Sauté de bœuf bourguignon

Duo de carottes Blé pilaf

Tarte aux pommes

Dîner

Potage poireaux et pommes de terre

Tortilla de pommes de terre aux oignons

Panaché de salade

Pour tout souhait de changement vous pouvez contacter l'hôtesse de commande au 11'07 du lundi au vendredi

- pour le déjeuner changement possible jusqu'à 8H45 le jour-même

- pour le dîner changement possible jusqu'à 13H45 le jour même

Fruit de saison