

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 3 AU 9 DECEMBRE 2018

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 3 décembre St François Xavier	Velouté aux asperges Carottes vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Mimolette Fruit de saison		Velouté aux asperges Salade marocaine Escalope de dinde sauce aigre doux Gratin de pommes de terre Salsifis au beurre Mimolette Yaourt brassé		Velouté aux asperges Carottes vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Saint Paulin sans sel Fruit de saison		Velouté aux asperges Carottes vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Mimolette Fruit de saison	
Mardi 4 décembre Ste Barbara	Potage tomate Crêpe au fromage Aile de raie aux câpres Pommes de terre Piperade de légumes Vache qui Rit Eclair chocolat		Potage tomate Salade fromagère Paupiette de veau à la normande Pommes fondantes Haricots verts Vache qui Rit Fruit de saison		Potage tomate Salade Aile de raie aux câpres Pommes de terre Piperade de légumes Gouda sans sel Eclair chocolat		Potage tomate Crêpe au fromage Aile de raie aux câpres Pommes de terre Piperade de légumes Vache qui Rit Petits suisses	
Mercredi 5 décembre St Gérard	Potage maraîcher Mortadelle et condiments Rôti de dinde sauce brune Purée Choux de Bruxelles Camembert Compote de poires		Potage maraîcher Salade de tomates Steak haché de veau à la normande Gratin dauphinois Salade Camembert Fromage blanc sucré		Potage maraîcher Salade de tomates Rôti de dinde sauce brune Purée Choux de Bruxelles Saint Paulin sans sel Compote de poires		Potage maraîcher Mortadelle et condiments Rôti de dinde sauce brune Purée Choux de Bruxelles Camembert Fromage blanc	
Jeudi 6 décembre St Nicolas	Crème de volaille Œuf mayonnaise Sauté de bœuf Pommes de terre noisettes Poêlée de légumes Tomme Noire Yaourt nature sucré		Crème de volaille Salade mexicaine Cervelas obernois à la moutarde Fricassée de carottes Pommes rissolées Tomme Noire Fruit de saison		Crème de volaille Œuf dur Sauté de bœuf Pommes de terre noisettes Poêlée de légumes Gouda sans sel Yaourt nature sucré		Crème de volaille Œuf mayonnaise Sauté de bœuf Pommes de terre noisettes Poêlée de légumes Tomme Noire Yaourt nature	
Vendredi 7 décembre St Ambroise	Velouté aux carottes Salade niçoise (riz, tomate, thon) Emincé de porc aux poivrons Riz créole Carottes braisées Samos Liégeois vanille		Velouté aux carottes Mousse de canard et condiments Filet de cabillaud à la fécampoise Pommes de terre au beurre Epinards à la crème Samos Riz au lait caramélisé		Velouté aux carottes Salade niçoise (riz, tomate, thon) Emincé de porc aux poivrons Riz créole Carottes braisées Saint Paulin sans sel Liégeois vanille		Velouté aux carottes Salade niçoise (riz, tomate, thon) Emincé de porc aux poivrons Riz créole Carottes braisées Samos Compote sans sucre	
Samedi 8 décembre Immaculée Conception	Potage Parmentier Poireaux vinaigrette Filet de poulet au poivre vert Purée Salsifis persillés Saint Paulin Fruit de saison		Potage Parmentier Quiche au fromage Sauté de bœuf au paprika Pommes de terre persillées Petits pois à la paysanne Saint Paulin Cocktail de fruits		Potage Parmentier Poireaux vinaigrette Filet de poulet au poivre vert Purée Salsifis persillés Gouda sans sel Fruit de saison		Potage Parmentier Poireaux vinaigrette Filet de poulet au poivre vert Purée Salsifis persillés Saint Paulin Fruit de saison	
Dimanche 9 décembre St Pierre Fourier	Velouté aux 7 légumes Bouchée à la reine Rôti de veau aux olives Pommes boulangères Brocolis à l'ail Chèvre Tarte à l'abricots		Velouté aux 7 légumes Pâté en croûte Richelieu - Petits oignons Emincé de porc savoyard Pommes salardaises Poêlée méridionale Chèvre Tarte à l'abricots		Velouté aux 7 légumes Cœurs de palmier Rôti de veau aux olives Pommes boulangères Brocolis à l'ail Saint Paulin sans sel Tarte à l'abricots		Velouté aux 7 légumes Bouchée à la reine Rôti de veau aux olives Pommes boulangères Brocolis à l'ail Chèvre Pâtisserie régime	

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 10 AU 16 DECEMBRE 2018

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 10 décembre St Romaric	Potage aux poireaux Betteraves rouges à l'échalote Steak haché de veau sauce brune Cœurs de blé Rondelé aux noix Fruit de saison		Potage aux poireaux Sardines au beurre Escalope de poulet aux herbes Rizotto aux champignons Rondelé aux noix Velouté nature		Potage aux poireaux Betteraves rouges à l'échalote Steak haché de veau sauce brune Cœurs de blé Saint Paulin sans sel Fruit de saison		Potage aux poireaux Betteraves rouges à l'échalote Steak haché de veau sauce brune Cœurs de blé Rondelé aux noix Velouté nature	
Mardi 11 décembre St Daniel	Potage à la tomate Duo de carottes et céleri Jambon fumé sauce Madère Pommes boulangères Haricots verts Chanteneige Flan pâtissier		Potage à la tomate Croisillon à l'Emmental Dos de cabillaud sauce crevettes Riz créole Légumes basquaises Chanteneige Fruit de saison		Potage à la tomate Duo de carottes et céleri Dos de cabillaud sauce crevettes Riz créole Légumes basquaises Gouda sans sel Flan pâtissier		Potage à la tomate Duo de carottes et céleri Jambon fumé sauce Madère Pommes boulangères Haricots verts Chanteneige Fruit de saison	
Mercredi 12 décembre Ste Jeanne F.C	Velouté aux champignons Tarte aux poireaux Saucisse de Francfort Purée de pois cassés Carottes au beurre Mimolette Fruit de saison		Velouté aux champignons Chou rouge vinaigrette Rôti de bœuf sauce poivre Pommes noisettes Brocolis Mimolette Petits suisses		Velouté aux champignons Chou rouge vinaigrette Rôti de bœuf sauce poivre Pommes noisettes Brocolis Saint Paulin sans sel Petits suisses		Velouté aux champignons Tarte aux poireaux Saucisse de Francfort Purée de pois cassés Carottes au beurre Mimolette Petits suisses	
Jeudi 13 décembre Ste Lucie	Potage cresson Salade de tomates Tartiflette Salade Carré Frais Entremets chocolat		Potage cresson Terrine aux 3 légumes Carbonade flamande Pommes sautées Carottes braisées Carré Frais Tarte aux pommes		Potage cresson Salade de tomates Carbonade flamande Pommes sautées Carottes braisées Gouda sans sel Tarte aux pommes		Potage cresson Salade de tomates Tartiflette Salade Carré Frais Petits suisses	
Vendredi 14 décembre Ste Odile	Potage à l'oignon Terrine de campagne Filet de poisson sauce citron Riz à l'espagnole Saint Morêt Yaourt aromatisé		Potage à l'oignon Champignons à la grecque Endives au jambon Pommes de terre Saint Morêt Fruit de saison		Potage à l'oignon Champignons à la grecque Filet de poisson sauce citron Riz à l'espagnole Saint Paulin sans sel Yaourt aromatisé		Potage à l'oignon Terrine de campagne Filet de poisson sauce citron Riz à l'espagnole Saint Morêt Yaourt nature	
Samedi 15 décembre Ste Ninon	Velouté aux légumes Quiche au fromage Cassoulet Gouda Fromage blanc aux fruits		Velouté aux légumes Saucisson sec et condiments Tagliatelles carbonara Gouda Liégeois au café		Velouté aux légumes Betteraves rouges Steak haché Tagliatelles Gouda sans sel Fromage blanc aux fruits		Velouté aux légumes Quiche au fromage Cassoulet Gouda Fromage blanc	
Dimanche 16 décembre Ste Alice	Velouté aux asperges Feuilleté poulet poireaux Rôti de porc à la moutarde Riz Légumes Saint Nectaire Millefeuilles		Velouté aux asperges Terrine de saumon sauce cocktail Cuisse de canette Purée au lait Navets glacés Saint Nectaire Millefeuilles		Velouté aux asperges Pavé de poisson sauce citron Cuisse de canette Purée au lait Navets glacés Saint Paulin sans sel Millefeuilles		Velouté aux asperges Feuilleté poulet poireaux Rôti de porc à la moutarde Riz Légumes Saint Nectaire Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 17 AU 23 DECEMBRE 2018								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 17 décembre St Gaël	Potage tomate Macédoine rémoulade Blanquette de volaille sauce blanche aux champignons Petits pois carottes Camembert Fruit de saison		Potage tomate Quenelles de veau sauce financière Saucisse rôtie Lingots tomates Pommes de terre Camembert Faiselle et confiture		Potage tomate Macédoine de légumes Blanquette de volaille sauce blanche aux champignons Petits pois carottes Saint Paulin sans sel Fruit de saison		Potage tomate Macédoine rémoulade Blanquette de volaille sauce blanche aux champignons Petits pois carottes Camembert Faiselle	
Mardi 18 décembre St Gatien	Potage aux poireaux Pizza royale Colin meunière sauce citron Pommes de terre Ratatouille Maasdam Fromage blanc aux fruits		Potage aux poireaux Tomate au surimi Omelette Pommes de terre aux herbes Salade verte Maasdam Fruit de saison		Potage aux poireaux Salade de tomate Colin meunière sauce citron Pommes de terre Ratatouille Gouda sans sel Fromage blanc aux fruits		Potage aux poireaux Pizza royale Colin meunière sauce citron Pommes de terre Ratatouille Maasdam Fruit de saison	
Mercredi 19 décembre St Urbain	Crème de volaille Crêpe au fromage Steak haché de veau à l'échalote Purée au lait Endives Tartare aux fines herbes Compote de pommes		Crème de volaille Salade coleslaw Rôti de porc à l'ancienne Pommes de terre dorées au beurre Choux de Bruxelles Tartare aux fines herbes Tarte aux abricots		Crème de volaille Salade coleslaw Steak haché de veau à l'échalote Purée au lait Endives Saint Paulin sans sel Tarte aux abricots		Crème de volaille Crêpe au fromage Steak haché de veau à l'échalote Purée au lait Endives Tartare aux fines herbes Compote de pommes sans sucre	
Jeudi 20 décembre St Théophile	Velouté aux carottes Feuilleté au fromage Couscous merguez - boulettes d'agneau Semoule aux raisins Légumes du bouillon Emmental Fruit de saison		Velouté aux carottes Salami et condiments Rôti de dindonneau aux petits oignons Coquillettes au beurre Emmental Yaourt nature		Velouté aux carottes Champignons à la grecque Rôti de dindonneau aux petits oignons Coquillettes au beurre Gouda sans sel Fruit de saison		Velouté aux carottes Feuilleté au fromage Couscous merguez - boulettes d'agneau Semoule aux raisins Légumes du bouillon Emmental Yaourt nature	
Vendredi 21 décembre HIVER	Potage Parmentier Carottes râpées au citron Hachis parmentier Salade Chèvre Semoule au lait		Potage Parmentier Salade piémontaise Filet de cabillaud aux petits légumes Riz pilaf Piperade Chèvre Compote pommes coings		Potage Parmentier Carottes râpées au citron Hachis parmentier Salade Saint Paulin sans sel Semoule au lait		Potage Parmentier Carottes râpées au citron Hachis parmentier Salade Chèvre Fromage blanc	
Samedi 22 décembre Ste Françoise Xavière	Velouté aux 7 légumes Tarte au saumon et ciboulette Pâtes Carbonara Fromage râpé Hollande Mousse au café		Velouté aux 7 légumes Sardines Choucroute Alsacienne Pommes vapeur Hollande Pêches au sirop		Velouté aux 7 légumes Betteraves rouges Omelette Pâtes Gouda sans sel Mousse au café		Velouté aux 7 légumes Tarte au saumon et ciboulette Pâtes Carbonara Fromage râpé Hollande Salade de fruits allégée	
Dimanche 23 décembre St Armand	Potage aux poireaux Terrine de Saint Jacques Rôti de bœuf Maître d'Hôtel Gratin dauphinois Petits pois Saint Nectaire Tarte Normande		Potage aux poireaux Tarte au fromage Navarin d'agneau Duo de flageolets Saint Nectaire Tarte Normande		Potage aux poireaux Asperges sauce citron Rôti de bœuf Maître d'Hôtel Gratin dauphinois Petits pois Saint Paulin sans sel Tarte Normande		Potage aux poireaux Terrine de Saint Jacques Rôti de bœuf Maître d'Hôtel Gratin dauphinois Petits pois Saint Nectaire Pâtisserie régime	

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 24 AU 30 DECEMBRE 2018								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 24 décembre Ste Adèle	Potage aux bolets Betteraves rouges Lasagnes bolognaise Chanteneige Petits suisses		Potage aux bolets Crêpe aux champignons Sauté de porc Marengo Haricots beurre Chanteneige Compote framboises		Potage aux bolets Crêpe aux champignons Sauté de porc Marengo Haricots beurre Saint Paulin sans sel Compote framboises		Potage aux bolets Betteraves rouges Lasagnes bolognaise Chanteneige Petits suisses	
Mardi 25 décembre NOËL	Crème de potiron Terrine aux écrevisses sauce homardine Sauté de chapon aux champignons des bois Pommes saladaises Poêlée gourmande aux champignons et marrons Fourme d' Ambert Bûchette de Noël				Crème de potiron Saumon froid sauce ciboulette Sauté de chapon aux champignons des bois Pommes saladaises Poêlée gourmande aux champignons et marrons Gouda sans sel Bûchette de Noël		Crème de potiron Terrine aux écrevisses sauce homardine Sauté de chapon aux champignons des bois Pommes saladaises Poêlée gourmande aux champignons et marrons Fourme d' Ambert Pâtisserie régime	
Mercredi 26 décembre St Etienne	Potage de légumes Poireaux vinaigrette Paupiette de veau forestière Pommes de terre fondantes Bouquetière de légumes Petit Moulé Yaourt aux fruits		Potage de légumes Rillettes et cornichons Cuisse de poulet rôtie au thym Pommes sautées lamelles Salsifis persillés Petit Moulé Eclair café		Potage de légumes Poireaux vinaigrette Cuisse de poulet rôtie au thym Pommes sautées lamelles Salsifis persillés Saint Paulin sans sel Eclair café		Potage de légumes Poireaux vinaigrette Paupiette de veau forestière Pommes de terre fondantes Bouquetière de légumes Petit Moulé Yaourt nature	
Jeudi 27 décembre St Jean	Potage Parmentier Œuf dur mayonnaise Bœuf à la hongroise Purée au beurre Petits pois carottes Tomme Noire Fruit de saison		Potage Parmentier Saucisson à l'ail - Petits oignons Cervelas Alsacien Pommes de terre dorées aux herbes Haricots verts Tomme Noire Fromage blanc		Potage Parmentier Œuf dur Bœuf à la hongroise Purée au beurre Petits pois carottes Gouda sans sel Fruit de saison		Potage Parmentier Œuf dur mayonnaise Bœuf à la hongroise Purée au beurre Petits pois carottes Tomme Noire Fromage blanc	
Vendredi 28 décembre St Innocents	Potage aux poireaux Pizza au fromage Pavé de colin à la provençale Pommes persillées Ratatouille Fromage Ail et Fines Herbes Tarte au flan		Potage aux poireaux Betteraves rouges Tomate farcie Riz créole Fromage Ail et Fines Herbes Fruit de saison		Potage aux poireaux Betteraves rouges Pavé de colin à la provençale Pommes persillées Ratatouille Saint Paulin sans sel Tarte au flan		Potage aux poireaux Pizza au fromage Pavé de colin à la provençale Pommes persillées Ratatouille Fromage Ail et Fines Herbes Fruit de saison	
Samedi 29 décembre St David	Soupe tomate Sardines à l'huile Hachis parmentier Gruyère Pêches au sirop		Soupe tomate Feuilleté au fromage Sauté de dinde aux 4 épices Semoule Piperade de légumes Gruyère Flan chocolat		Soupe tomate Salade de champignons Hachis parmentier Gouda sans sel Pêches au sirop		Soupe tomate Sardines à l'huile Hachis parmentier Gruyère Salade de fruits allégés	
Dimanche 30 décembre St Roger	Velouté aux champignons Mousse de canard - Cornichons Blanquette de veau sauce blanche Riz aux champignons Légumes du bouillon Brie Gâteau Basque		Velouté aux champignons Terrine se Saint Jacques Rôti de porc à l'ancienne Pommes rôtis aux légumes Brie Gâteau Basque		Velouté aux champignons Pâté de foie sans sel Blanquette de veau sauce blanche Riz aux champignons Légumes du bouillon Saint Paulin sans sel Gâteau Basque		Velouté aux champignons Mousse de canard - Cornichons Blanquette de veau sauce blanche Riz aux champignons Légumes du bouillon Brie Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 31 DECEMBRE 2018 AU 6 JANVIER 2019								
MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté	
Lundi 31 décembre St Sylvestre		Velouté d'asperges Salade de cœurs de palmier Filet de poulet sauce chasseur Pommes de terre fondantes Petits pois carottes Gouda Fruit de saison		Velouté d'asperges Blancs de poireaux vinaigrette Aile de raie sauce suprême Riz créole Carottes au beurre Gouda Compote de pommes		Velouté d'asperges Blancs de poireaux vinaigrette Aile de raie sauce suprême Riz créole Carottes au beurre Saint Paulin sans sel Compote de pommes		Velouté d'asperges Salade de cœurs de palmier Filet de poulet sauce chasseur Pommes de terre fondantes Petits pois carottes Gouda Fruit de saison
Mardi 1er janvier NOUVEL AN		Velouté de bolets Terrine de lièvre sauvage au Morgon Aiguillettes de canard au poivre vert Pommes noisettes Fagots de haricots verts lardés Roquefort Gâteau de l'an		Velouté de bolets Pavé de saumon sauce citron Aiguillette de canard au poivre vert Pommes noisettes Haricots verts Gouda sans sel Gâteau de l'An		Velouté de bolets Terrine de lièvre sauvage au Morgon Aiguillette de canard au poivre vert Pommes noisettes Fagot de haricots verts lardés Roquefort Pâtisserie régime		
Mercredi 2 janvier St Basile		Potage maraîcher Tomate basilic Emincé de bœuf au paprika Pommes de terre à la crème Salsifis Camembert Mousse au chocolat		Potage maraîcher Museau vinaigrette Torsades carbonara Gruyère râpé Camembert Riz au lait		Potage maraîcher Tomate basilic Emincé de bœuf au paprika Pommes de terre à la crème Salsifis Saint Paulin sans sel Mousse au chocolat		Potage maraîcher Tomate basilic Emincé de bœuf au paprika Pommes de terre à la crème Salsifis Camembert Petits suisses
Jeudi 3 janvier Ste Geneviève		Velouté d'asperges Macédoine mayonnaise Filet de poulet Napolitaine Coquillettes à la tomate Gruyère Mimolette Tarte abricots		Velouté d'asperges Tarte chèvre tomate Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre Légumes du bouillon Mimolette Salade de fruits		Velouté d'asperges Macédoine de légumes Filet de poulet Napolitaine Coquillettes à la tomate Gouda sans sel Tarte abricots		Velouté d'asperges Macédoine mayonnaise Filet de poulet Napolitaine Coquillettes à la tomate Gruyère Mimolette Salade de fruits allégée
Vendredi 4 janvier St Odon		Potage tomate Carottes râpées Pavé de colin sauce verte Riz pilaf Epinards à la béchamel Kiri Yaourt aromatisé		Potage tomate Quiche lorraine Steak haché de veau Pommes de terre et chou fleur à la crème Kiri Fruit de saison		Potage tomate Carottes râpées Pavé de colin sauce verte Riz pilaf Epinards à la béchamel Saint Paulin sans sel Yaourt aromatisé		Potage tomate Carottes râpées Pavé de colin sauce verte Riz pilaf Epinards à la béchamel Kiri Fruit de saison
Samedi 5 janvier St Edouard		Potage carottes Céleri rémoulade Carbonade flamande Pommes de terre rissolées Carottes confites Cantadou Compote de pommes		Potage carottes Saucisson à l'ail Chipolatas sauce échalote Chou blanc au beurre Pommes de terre dorées au beurre Cantadou Fromage blanc confiture		Potage carottes Céleri citronné Carbonade flamande Pommes de terre rissolées Carottes confites Gouda sans sel Compote de pommes		Potage carottes Céleri rémoulade Carbonade flamande Pommes de terre rissolées Carottes confites Cantadou Compote de pommes sans sucre
Dimanche 6 janvier Ste Mélatine		Crème de volaille Terrine de lapin et condiments Rôti de veau sauce aux champignons Pommes de terre salardaises Endives Saint Nectaire Galette des Rois		Crème de volaille Feuilleté poireaux et poulet Sauté d'agneau à l'ail Mitonnée de flageolets Tomate Saint Nectaire Galette des Rois		Crème de volaille Poireaux vinaigrette Rôti de veau sauce aux champignons Pommes de terre salardaises Endives Saint Paulin sans sel Galette des Rois		Crème de volaille Terrine de lapin et condiments Rôti de veau sauce aux champignons Pommes de terre salardaises Endives Saint Nectaire Pâtisserie régime

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette