

NOM:

ADRESSE:

PRIX DU MENU

8660

PRENOM:

SEMAINE DU 29 NOVEMBRE AU 5 DECEMBRE 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 29 NOVEMBRE ST SATURNIN	POTAGE DE LEGUMES QUICHE AU FROMAGE SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PÂTES GOUDA A LA COUPE YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE DE LEGUMES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE STEAK DE VEAU SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE NAVETS BRAISES GOUDA A LA COUPE COMPOTE DE FRUITS		POTAGE DE LEGUMES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PÂTES SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE DE LEGUMES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PÂTES GOUDA A LA COUPE COMPOTE DE FRUITS ALLEGEE	
MARDI 30 NOVEMBRE ST ANDRE	VELOUTE D'ASPERGES CELERI REMOULADE SAUCISSE DE TOULOUSE FLAGEOLETS AUX DES DE TOMATES CAMEMBERT ORANGE		VELOUTE D'ASPERGES PÂTE DE FOIE ET CONDIMENT FILET DE LIEU SAUCE CREVETTE POMMES DE TERRE LEGUMES BASQUAISE CAMEMBERT CREME PRALINEE		VELOUTE D'ASPERGES CELERI VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE CREVETTE POMMES DE TERRE LEGUMES BASQUAISE EDAM SANS SEL CREME PRALINEE		VELOUTE D'ASPERGES CELERI VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE CREVETTE POMMES DE TERRE LEGUMES BASQUAISE CAMEMBERT ORANGE	
MERCREDI 1er DECEMBRE STE FLORENCE	POTAGE MARÂCHER CHAMPIGNONS VINAIGRETTE BOULETTES DE MOUTON RIZ A L'ESPAGNOL EDAM A LA COUPE TARTE ABRICOTS		POTAGE MARÂCHER CHOU ROUGE ET MAÏS VINAIGRETTE ENDIVES A LA FLAMANDE POMMES VAPEUR EDAM A LA COUPE FLAN VANILLE CAMEMBERT		POTAGE MARÂCHER CHOU ROUGE ET MAÏS VINAIGRETTE BOULETTES DE MOUTON RIZ A L'ESPAGNOL GOUDA SANS SEL FLAN VANILLE CAMEMBERT		POTAGE MARÂCHER CHOU ROUGE ET MAÏS VINAIGRETTE BOULETTES DE MOUTON RIZ A L'ESPAGNOL EDAM A LA COUPE YAOURT NATURE	
JEUDI 2 DECEMBRE STE VIVIANE	POTAGE DE POIS CASSES MACEDOINE DE LEGUMES BŒUF AUX CAROTTES POMMES NOISETTE TOMME NOIRE MOUSSE AU CHOCOLAT VELOUTE POTIRON		POTAGE DE POIS CASSES TARTE AUX POIREAUX FRICASSE DE PORC A L'ANCIENNE PÂTES TOMME NOIRE GAUFRE LIEGEOISE VELOUTE POTIRON		POTAGE DE POIS CASSES MACEDOINE DE LEGUMES BŒUF AUX CAROTTES POMMES VAPEUR SAINT PAULIN SANS SEL MOUSSE AU CHOCOLAT VELOUTE POTIRON		POTAGE DE POIS CASSES MACEDOINE DE LEGUMES BŒUF AUX CAROTTES POMMES VAPEUR TOMME NOIRE PETITS SUISSSES NATURE VELOUTE POTIRON	
VENREDI 3 DECEMBRE ST XAVIER	CAROTTES RÂPEES AU CITRON FILET DE POISSON BLANC MEUNIÈRE SAUCE CITRON PUREE CRECY PAVE DES FLANDRES A LA COUPE ECLAIR VANILLE		TERRINE AUX 3 LEGUMES SAUCE COCKTAIL ESCALOPE DE POULET AUX HERBES GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE PAVE DES FLANDRES A LA COUPE CREME DESSERT CHOCOLAT		CAROTTES RÂPEES AU CITRON ESCALOPE DE POULET AUX HERBES GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE EDAM SANS SEL CREME DESSERT CHOCOLAT		CAROTTES RÂPEES AU CITRON ESCALOPE DE POULET AUX HERBES GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE PAVE DES FLANDRES A LA COUPE LAITAGE NATURE	
SAMEDI 4 DECEMBRE STE BARBARA	POTAGE DUBARRY SAUCISSON SEC ET CONDIMENT BOULETTES DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME POMMES DE TERRE PETITS POIS CAROTTES CARRE FRAIS FROMAGE BLANC AUX FRUITS		POTAGE DUBARRY SALADE DE TOMATES LASAGNES A LA BOLOGNAISE CARRE FRAIS COCKTAIL DE FRUITS		POTAGE DUBARRY SALADE DE TOMATES BOULETTES DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME POMMES DE TERRE PETITS POIS CAROTTES GOUDA SANS SEL COCKTAIL DE FRUITS		POTAGE DUBARRY SALADE DE TOMATES BOULETTES DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME POMMES DE TERRE PETITS POIS CAROTTES CARRE FRAIS FROMAGE BLANC NATURE	
DIMANCHE 5 DECEMBRE ST GERALD	POTAGE TOMATE TERRINE DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS CHEVRE TARTE AU FLAN		POTAGE TOMATE TARTE AU MAROILLES RÔTI DE PORC FACON ORLOFF POMMES DE TERRE POËLEE PRINTANIERE CHEVRE TARTE AU FLAN		POTAGE TOMATE CRUDITES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ALLEGEE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAINT PAULIN SANS SEL TARTE AU FLAN		POTAGE TOMATE CRUDITES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS CHEVRE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRÉSENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:

ADRESSE:

PRIX DU MENU

8660

PRENOM:



SEMAINE DU 6 AU 12 DECEMBRE 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 6 DECEMBRE ST NICOLAS	POTAGE DE LEGUMES VERTS CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE POMMES DE TERRE QUARTIERS CAROTTES EMMENTAL A LA COUPE YAOURT AROMATISE		POTAGE DE LEGUMES VERTS TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENT ESTOUFFADE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE POMMES SAUTEES ENDIVES BRAISEES EMMENTAL A LA COUPE CREME PISTACHE		POTAGE DE LEGUMES VERTS CHOU-FLEUR VINAIGRETTE ESTOUFFADE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE POMMES VAPEUR ENDIVES BRAISEES EDAM SANS SEL YAOURT AROMATISE		POTAGE DE LEGUMES VERTS CHOU-FLEUR VINAIGRETTE ESTOUFFADE DE BŒUF SAUCE BORDELAISE POMMES VAPEUR ENDIVES BRAISEES EMMENTAL A LA COUPE PETITS SUISSES NATURES	
MARDI 7 DECEMBRE ST AMBROISE	POTAGE MARÂCHER CONCOMBRES BULGARE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE RIZ LEGUMES A LA PROVENCALE EMMENTAL ECLAIR AU CHOCOLAT		POTAGE MARÂCHER MAQUEREAU SAUCE TOMATE HACHE DE VEAU A LA MOUTARDE JARDINIERE DE LEGUMES EMMENTAL COMPOTE POMME ABRICOT		POTAGE MARÂCHER CONCOMBRES BULGARE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE RIZ LEGUMES A LA PROVENCALE GOUDA SANS SEL COMPOTE POMME ABRICOT		POTAGE MARÂCHER MAQUEREAU SAUCE TOMATE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE RIZ LEGUMES A LA PROVENCALE EMMENTAL COMPOTE SANS SUCRE	
MERCREDI 8 DECEMBRE IMMACULEE CONCEPTION	SOUPE A L'OIGNON SALADE DE TOMATES OMELETTE BASQUAISE PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE A LA COUPE POIRE		SOUPE A L'OIGNON QUICHE AUX LEGUMES PÂTES A LA CARBONARA TOMME BLANCHE A LA COUPE CREME DESSERT VANILLE		SOUPE A L'OIGNON SALADE DE TOMATES OMELETTE BASQUAISE PUREE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN SANS SEL CREME DESSERT VANILLE		SOUPE A L'OIGNON SALADE DE TOMATES OMELETTE BASQUAISE PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE A LA COUPE POIRE	
JEUDI 9 DECEMBRE PIERRE FOURIER	POTAGE TOMATE ROULADE ET CONDIMENT RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE POMMES NOISETTES PETITS POIS A LA CREME GOUDA RIZ AU LAIT		POTAGE TOMATE CAROTTES RÂPEES TARTIFLETTE GOUDA BANANE		POTAGE TOMATE CAROTTES RÂPEES RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE POMMES DE TERRE PETITS POIS A LA CREME EDAM SANS SEL BANANE		POTAGE TOMATE CAROTTES RÂPEES RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE POMMES DE TERRE PETITS POIS A LA CREME GOUDA PETITS SUISSES NATURES	
VENREDI 10 DECEMBRE ST ROMARIC	POTAGE POIREAUX CRÊPE AUX CHAMPIGNONS EMINCE DE BŒUF A L'ECHALOTE PÂTES MIMOLETTE A LA COUPE CREME VANILLE		POTAGE POIREAUX FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE PAVE DE COLIN SAUCE CITRON POMMES DE TERRE BROCOLIS MIMOLETTE A LA COUPE COMPOTE DE FRUITS		POTAGE POIREAUX FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE PAVE DE COLIN SAUCE CITRON POMMES DE TERRE BROCOLIS GOUDA SANS SEL COMPOTE DE FRUITS		POTAGE POIREAUX FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE PAVE DE COLIN SAUCE CITRON POMMES DE TERRE BROCOLIS MIMOLETTE A LA COUPE YAOURT NATURE	
SAMEDI 11 DECEMBRE ST DANIEL	VELOUTE D'ASPERGES MACEDOINE DE LEGUMES REMOULADE BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ AUX PETITS LEGUMES CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES CREME CAFE		VELOUTE D'ASPERGES BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE DIJONNAISE POMMES SAUTEES CHOUX DE BRUXELLES CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES CHAUSSON AUX POMMES		VELOUTE D'ASPERGES MACEDOINE DE LEGUMES REMOULADE BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ AUX PETITS LEGUMES SAINT PAULIN SANS SEL CREME CAFE		VELOUTE D'ASPERGES MACEDOINE DE LEGUMES REMOULADE BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ AUX PETITS LEGUMES CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES LAITAGE NATURE	
DIMANCHE 12 DECEMBRE CORENTIN, CHANTAL	CREME DE VOLAILLE BOUDIN BLANC ET SA COMPOTE SAUTE D'AGNEAU A L'AIL MITONNEE DE FLAGEOLETS SAINT PAULIN ENTREMET AU CAFE		CREME DE VOLAILLE MOUSSE DE CANARD AU POIVRE VERT RÔTI DE VEAU AUX OLIVES POMMES RÔSTIS HARICOTS BEURRE SAINT PAULIN ENTREMET AU CAFE		CREME DE VOLAILLE CRUDITES VINAIGRETTE SAUTE D'AGNEAU A L'AIL MITONNEE DE FLAGEOLETS EDAM SANS SEL ENTREMET AU CAFE		CREME DE VOLAILLE CRUDITES VINAIGRETTE SAUTE D'AGNEAU A L'AIL MITONNEE DE FLAGEOLETS SAINT PAULIN PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:

ADRESSE:

PRIX DU MENU

8€60

PRENOM:

SEMAINE DU 13 AU 19 DECEMBRE 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 13 DECEMBRE STE LUCIE	POTAGE TOMATE QUICHE LORRAINE CHIPOLATA SAUCE CHARCUTIERE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE GOUDA A LA COUPE FLAN AU CHOCOLAT		POTAGE TOMATE SALADE COLESLAW STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTE POMMES DE TERRE AUX HERBES GOUDA A LA COUPE FRUIT		POTAGE TOMATE SALADE COLESLAW STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTE POMMES DE TERRE AUX HERBES GOUDA SANS SEL FRUIT		POTAGE TOMATE SALADE COLESLAW STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTE POMMES DE TERRE AUX HERBES GOUDA A LA COUPE FRUIT	
MARDI 14 DECEMBRE STE ODILE	POTAGE POTIRON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER EDAM BEIGNET AUX POMMES		POTAGE POTIRON CHARCUTERIE ET CONDIMENT PAVE DE COLIN A L'ANETH RIZ CREOLE BROCOLIS EDAM COMPOTE DE FRUITS		POTAGE POTIRON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SAINT PAULIN SANS SEL GAUFRE AU SUCRE		POTAGE POTIRON HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER EDAM COMPOTE SANS SUCRE	
MERCREDI 15 DECEMBRE	CREME DE VOLAILLE CELERI RÂPE VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE CREME GRATIN DAUPHINOIS BRIE A LA COUPE CLEMENTINE		CREME DE VOLAILLE TARTE AU FROMAGE SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE PRINTANIERE DE LEGUMES BRIE A LA COUPE TARTE AU CHOCOLAT		VELOUTE DE POIS CASSES CELERI RÂPE VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE CREME GRATIN DAUPHINOIS EDAM SANS SEL CLEMENTINE		VELOUTE DE POIS CASSES CELERI RÂPE VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE CREME GRATIN DAUPHINOIS CROIX DE MALTE CLEMENTINE	
JEUDI 16 DECEMBRE STE ALICE	POTAGE CRECY ROULADE ET CONDIMENT PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR POMMES PERSILLEES SALSIFIS EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS		POTAGE CRECY CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE JAMBON BRAISE AU PORTO POMMES RÔTIES EMMENTAL CREME VANILLE		POTAGE CRECY CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE JAMBON SANS SEL POMMES PERSILLEES SALSIFIS GOUDA SANS SEL FROMAGE BLANC AUX FRUITS		POTAGE CRECY CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR POMMES PERSILLEES SALSIFIS EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE	
VENDREDI 17 DECEMBRE ST JUDICAEL, GAEL	VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE LENTILLES ET TOMATES FILET DE POULET SAUCE TOMATE PÂTES CAMEMBERT A LA COUPE KIWI		VELOUTE DE LEGUMES SURIMI MAYONNAISE POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON RIZ PILAF BROCOLIS CAMEMBERT A LA COUPE RIZ AU LAIT		VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE LENTILLES ET TOMATES FILET DE POULET SAUCE TOMATE PÂTES SAINT PAULIN SANS SEL KIWI		VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE LENTILLES ET TOMATES FILET DE POULET SAUCE TOMATE PÂTES CAMEMBERT A LA COUPE KIWI	
SAMEDI 18 DECEMBRE ST GATIEN	POTAGE D'ASPERGES MACEDOINE REMOULADE HACHE DE VEAU AUX OIGNONS PUREE DE CELERI MIMOLETTE SPECIALITE POMME CASSIS		POTAGE D'ASPERGES VOL AU VENT EMINCE DE POULET AUX EPICES SEMOULE PIPERADE MIMOLETTE LIEGEOIS AU CHOCOLAT		POTAGE D'ASPERGES MACEDOINE REMOULADE HACHE DE VEAU AUX OIGNONS PUREE DE CELERI EDAM SANS SEL COMPOTE SANS SUCRE		POTAGE D'ASPERGES MACEDOINE REMOULADE HACHE DE VEAU AUX OIGNONS PUREE DE CELERI MIMOLETTE COMPOTE SANS SUCRE	
DIMANCHE 19 DECEMBRE URBAIN	POTAGE ST GERMAIN TARTE CHEVRE TOMATE BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE CORDIALE DE LEGUMES BLEU PARIS BREST		POTAGE ST GERMAIN PÂTE EN CROÛTE RÔTI DE BŒUF AU POIVRE POMMES NOISETTE PETITS POIS CAROTTES BLEU PARIS BREST		POTAGE ST GERMAIN CRUDITES BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE CORDIALE DE LEGUMES GOUDA SANS SEL PARIS BREST		POTAGE ST GERMAIN CRUDITES BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE CORDIALE DE LEGUMES BLEU PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:

ADRESSE:

PRIX DU MENU

8660

PRENOM:

SEMAINE DU 20 AU 26 DECEMBRE 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 20 DECEMBRE THEOPHILE, ABRAHAM	POTAGE CAROTTES BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ESCALOPE DE POULET PANEE PÂTES SAUCE TOMATE EMMENTAL A LA COUPE SPECIALITE POMME FRAISE		POTAGE CAROTTES CRÊPE AU FROMAGE BŒUF CAROTTES POMMES SARLADAISES PETITS POIS EMMENTAL A LA COUPE YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE CAROTTES BETTERAVES ROUGES BŒUF CAROTTES POMMES PERSILLEES PETITS POIS SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE CAROTTES BETTERAVES ROUGES BŒUF CAROTTES POMMES PERSILLEES PETITS POIS EMMENTAL A LA COUPE YAOURT NATURE	
MARDI 21 DECEMBRE ST PIERRE, HIVER	VELOUTE DE LEGUMES MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE COUSCOUS SEMOULE LEGUMES RATATOUILLE MIMOLETTE CREME CARAMEL		VELOUTE DE LEGUMES CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE FILET DE LIEU A LA FECAMPOISE RIZ BRUNOISE DE LEGUMES MIMOLETTE FRUIT		VELOUTE DE LEGUMES CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE FILET DE LIEU A LA FECAMPOISE RIZ BRUNOISE DE LEGUMES EDAM SANS SEL FRUIT		VELOUTE DE LEGUMES CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE FILET DE LIEU A LA FECAMPOISE RIZ BRUNOISE DE LEGUMES MIMOLETTE FRUIT	
MERCREDI 22 DECEMBRE STE FRANCOISE-XAVERE	SOUPE A L'OIGNON SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX HERBES POMMES RISSOLEES MIMOLETTE A LA COUPE MILLE-FEUILLE		SOUPE A L'OIGNON ŒUF DUR MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE A LA VIENNOISE PENNES AU BASILIC MIMOLETTE A LA COUPE SEMOULE AU LAIT		SOUPE A L'OIGNON SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX HERBES POMMES VAPEUR GOUDA SANS SEL YAOURT AROMATISE		SOUPE A L'OIGNON SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX HERBES POMMES VAPEUR MIMOLETTE A LA COUPE YAOURT NATURE	
JEUDI 23 DECEMBRE ST ARMAND	POTAGE ST GERMAIN QUICHE AUX POIREAUX LASAGNES BOLOGNAISE CHANTENEIGE FLAN VANILLE		POTAGE ST GERMAIN SAUCISSON A L'AIL DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE CIBOULETTE EPINARDS A LA CREME CHANTENEIGE COMPOTE DE POMMES		POTAGE ST GERMAIN POIREAUX VINAIGRETTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE CIBOULETTE EPINARDS A LA CREME SAINT PAULIN SANS SEL COMPOTE DE POMMES		POTAGE ST GERMAIN QUICHE AUX POIREAUX DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE CIBOULETTE EPINARDS A LA CREME CHANTENEIGE COMPOTE SANS SUCRE	
VENDREDI 24 DECEMBRE STE ADELE	POTAGE TOMATE CHOU BLANC VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PUREE DE LEGUMES GOUDA A LA COUPE MOUSSE AU CITRON		POTAGE TOMATE CROISILLON DUBARRY RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE POMMES DAUPHINOIS TRILOGIE DE LEGUMES GOUDA A LA COUPE BÛCHE DE NOËL		POTAGE TOMATE CHOU BLANC VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PUREE DE LEGUMES EDAM SANS SEL MOUSSE AU CITRON		POTAGE TOMATE CHOU BLANC VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PUREE DE LEGUMES GOUDA A LA COUPE FROMAGE BLANC NATURE	
SAMEDI 25 DECEMBRE NOËL	CREME D'ASPERGES TERRINE FORESTIERE ET CONDIMENT SAUTE DE CHAPON SAUCE AUX AIRLLES GRATIN DAUPHINOIS DUO DE CAROTTES MONTBOISSIE BÛCHETTE DE NOËL				CREME D'ASPERGES PAVE DE SAUMON MACEDOINE SAUTE DE CHAPON SAUCE BRUNE GRATIN DAUPHINOIS DUO DE CAROTTES GOUDA SANS SEL BÛCHETTE DE NOËL		CREME D'ASPERGES TERRINE FORESTIERE ET CONDIMENT SAUTE DE CHAPON SAUCE AUX AIRLLES GRATIN DAUPHINOIS DUO DE CAROTTES MONTBOISSIE PÂTISSERIE SANS SUCRE	
DIMANCHE 26 DECEMBRE ST ETIENNE	CREME DE BROCOLIS TERRINE AUX ENDIVES ET CONDIMENT NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES DUO DE FLAGEOLETS ET DE POMMES DE TERRE ROITELET PARIS BREST		CREME DE BROCOLIS QUENELLES DE VOLAILLE GRATINEES PAUPIETTE DE LAPIN AUX PRUNEAUX PETITS POIS CAROTTES POMMES RÔTIES ROITELET PARIS BREST		CREME DE BROCOLIS FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES DUO DE FLAGEOLETS ET DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN SANS SEL PARIS BREST		CREME DE BROCOLIS TERRINE AUX ENDIVES ET CONDIMENT NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES DUO DE FLAGEOLETS ET DE POMMES DE TERRE ROITELET PÂTISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:


ADRESSE:

PRIX DU MENU

8€60

PRENOM:



SEMAINE DU 27 DECEMBRE 2021 AU 2 JANVIER 2022								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 27 DECEMBRE ST JEAN	POTAGE LEGUMES CONCOMBRES ET TOMATES VINAIGRETTE HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE TORSAGES AU BEURRE MONT CADI A LA COUPE COMPOTE DE POMMES		POTAGE LEGUMES QUICHE LORRAINE RÔTI DE DINDE SAUCE DIJONNAISE POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS MONT CADI A LA COUPE FLAN AU CHOCOLAT		POTAGE LEGUMES CONCOMBRES ET TOMATES VINAIGRETTE HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE TORSAGES AU BEURRE EDAM SANS SEL COMPOTE DE POMMES		POTAGE LEGUMES CONCOMBRES ET TOMATES VINAIGRETTE HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE TORSAGES AU BEURRE MONT CADI A LA COUPE COMPOTE SANS SUCRE	
MARDI 28 DECEMBRE INNOCENTS	POTAGE MARAÎCHER SALADE NICOISE OMELETTE POMMES DE TERRE RATATOUILLE EMMENTAL CREME PRALINEE		POTAGE MARAÎCHER MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENT MEUNIERE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ RATATOUILLE EMMENTAL POIRE		POTAGE MARAÎCHER SALADE NICOISE OMELETTE POMMES DE TERRE RATATOUILLE GOUDA SANS SEL CREME PRALINEE		POTAGE MARAÎCHER SALADE NICOISE OMELETTE POMMES DE TERRE RATATOUILLE EMMENTAL POIRE	
MERCREDI 29 DECEMBRE ST DAVID	VELOUTE DUBARRY HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA PUREE DE POMMES DE TERRE BRIE A LA COUPE ECLAIR CAFE		VELOUTE DUBARRY CRÊPE AU FROMAGE SAUCISSE FUMEE SAUCE MOUTARDE LENTILLES CAROTTES BRIE A LA COUPE COMPOTE DE PÊCHES		VELOUTE DUBARRY HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA PUREE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT AROMATISE		VELOUTE DUBARRY HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA PUREE DE POMMES DE TERRE BRIE A LA COUPE YAOURT NATURE	
JEUDI 30 DECEMBRE ST ROGER	POTAGE POIREAUX SALADE MELANGEE FILET DE POULET SAUCE PROVENCALE POMMES SAUTEES MINI CABRETTE KIWI		POTAGE POIREAUX CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE FILET DE POISSON SAUCE CREVETTE SEMOULE ET PIPERADE MINI CABRETTE LIEGEOIS CAFE		POTAGE POIREAUX CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE FILET DE POISSON SAUCE CREVETTE SEMOULE ET PIPERADE EDAM SANS SEL KIWI		POTAGE POIREAUX CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE FILET DE POISSON SAUCE CREVETTE SEMOULE ET PIPERADE MINI CABRETTE KIWI	
VENDREDI 31 DECEMBRE ST SYLVESTRE	SOUPE A L'OIGNON BLANCS DE POIREAUX ET VINAIGRETTE FRICASSE DE VOLAILLE AU CURRY RIZ PILAF GOUDA A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT		SOUPE A L'OIGNON BOUCHEE A LA REINE POITRINE DE VEAU FARCIE AUX MARRONS POMMES RÔTIES JULIENNE DE LEGUMES GOUDA A LA COUPE TARTELETTE TATIN		SOUPE A L'OIGNON BLANCS DE POIREAUX ET VINAIGRETTE PÂTES A LA BOLOGNAISE GOUDA SANS SEL FROMAGE BLANC NATURE		SOUPE A L'OIGNON BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE PÂTES A LA BOLOGNAISE GOUDA A LA COUPE FROMAGE BLANC NATURE	
SAMEDI 1er JANVIER JOUR DE L'AN	POTAGE CRECY BOUDIN BLANC AU PORTO MEDAILLON DE PINTADE AUX SAVEURS FORESTIERES POMMES RÔTIS AUX LEGUMES FAGOT DE HARICOTS VERTS SAINT NECTAIRE GÂTEAU DE L'AN 				POTAGE CRECY ASPERGES MACEDOINE MEDAILLON DE PINTADE AUX SAVEURS FORESTIERES POMMES RÔTIS AUX LEGUMES FAGOT DE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN SANS SEL GÂTEAU DE L'AN			
DIMANCHE 2 JANVIER ST BASILE, EPIPHANIE	CREME DE VOLAILLE TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES POMMES NOISETTES PETITS POIS AUX OIGNONS CAMEMBERT GÂTEAU DES ROIS		CREME DE VOLAILLE TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENT SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE PRINTANIERE DE LEGUMES CAMEMBERT GÂTEAU DES ROIS		CREME DE VOLAILLE PAVE DE POISSON AU CITRON SAUTE DE PORC SAUCE BRUNE PRINTANIERE DE LEGUMES EDAM SANS SEL GÂTEAU DES ROIS		CREME DE VOLAILLE TERRINE DE LAPIN ET CONDIMENT SAUTE DE PORC SAUCE BRUNE PRINTANIERE DE LEGUMES CAMEMBERT PÂTISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS