

NOM:  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu  
8€60



SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DECEMBRE 2020								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 30 Novembre St André	Potage de légumes Quiche au fromage Sauté de dinde aux champignons Cœurs de blé Gouda Yaourt nature sucré		Potage de légumes Betteraves rouges vinaigrette Steak de veau sauce brune Pommes de terre Navets braisés Gouda Compote de fruits		Potage de légumes Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde aux champignons Cœurs de blé Fromage sans sel Yaourt nature sucré		Potage de légumes Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde aux champignons Cœurs de blé Gouda Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 1 Décembre Ste Florence	Velouté d'asperges Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Flageolets aux dès de tomates Camembert Orange		Velouté d'asperges Pâté de foie et condiment Filet de cabillaud sauce crevettes Pommes de terre Légumes basquaise Camembert Crème pralinée		Velouté d'asperges Céleri vinaigrette Filet de cabillaud sauce crevettes Pommes de terre Légumes basquaise Fromage sans sel Crème pralinée		Velouté d'asperges Céleri vinaigrette Filet de cabillaud sauce crevettes Pommes de terre Légumes basquaise Camembert Fruit de saison	
Mercredi 2 Décembre Ste Viviane	Potage maraîcher Champignons vinaigrette Boulettes d'agneau Riz à l'Espagnol Edam Ananas au sirop		Potage maraîcher Chou rouge et maïs vinaigrette Endives à la Flamande Pommes vapeur Edam Flan vanille caramel		Potage maraîcher Chou rouge et maïs vinaigrette Boulettes d'agneau Riz à l'Espagnol Fromage sans sel Flan vanille caramel		Potage maraîcher Chou rouge et maïs vinaigrette Boulettes d'agneau Riz à l'Espagnol Gouda à la coupe Yaourt nature	
Jeudi 3 Décembre St François - Xavier	Potage de pois cassés Macédoine de légumes Bœuf aux carottes Pommes noisettes Tomme noire Mousse au chocolat		Potage de pois cassés Tarte aux poireaux Fricassé de porc à la genévoise Pâtes Tomme noire Ananas		Potage de pois cassés Macédoine de légumes Bœuf aux carottes Pommes vapeur Fromage sans sel Mousse au chocolat		Potage de pois cassés Macédoine de légumes Bœuf aux carottes Pommes vapeur Tomme noire Petits suisses nature	
Vendredi 4 Décembre Ste Barbara	Velouté de potiron Carottes râpées au citron Filet de poisson blanc meunière sauce citron Purée crécy Petit Cotentin Semoule au lait		Velouté de potiron Terrine aux 3 légumes sauce cocktail Escalope de poulet aux herbes Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Petit Cotentin Crème dessert chocolat		Velouté de potiron Carottes râpées au citron Escalope de poulet aux herbes Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Fromage sans sel Crème dessert chocolat		Velouté de potiron Carottes râpées au citron Escalope de poulet aux herbes Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Petit Cotentin Laitage nature	
Samedi 5 Décembre St Gérald	Potage Dubarry Saucisson sec et condiment Côte de porc sauce chasseur Pommes de terre Petits pois carottes Carré frais Fromage blanc aux fruits		Potage Dubarry Salade de tomates Lasagnes bolognaise Salade iceberg Carré frais Kiwi		Potage Dubarry Salade de tomates Côte de porc sauce chasseur Pommes de terre Petits pois carottes Fromage sans sel Fromage blanc aux fruits		Potage Dubarry Salade de tomates Côte de porc sauce chasseur Pommes de terre Petits pois carottes Carré frais Fromage blanc nature	
Dimanche 6 Décembre St Geoffroy	Potage tomate Terrine de saumon sauce ciboulette Blanquette de veau Risotto aux champignons Chèvre Tarte au flan		Potage tomate Tarte aux Maroilles Rôti de porc façon Orloff Pommes de terre Poêlée printanière Chèvre Tarte au flan		Potage tomate Crudités vinaigrette Blanquette de veau Risotto aux champignons Fromage sans sel Tarte au flan		Potage tomate Crudités vinaigrette Blanquette de veau Risotto aux champignons Chèvre Pâtisserie régime	

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

NOM:  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu  
8€60



SEMAINE DU 7 AU 13 DECEMBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 7 Décembre St Ambroise	Potage de légumes verts Chou-fleur sauce cocktail Filet de lieu sauce Normande Pommes de terre quartiers Carottes Fraidou Yaourt aromatisé		Potage de légumes verts Terrine de campagne et condiment Estouffade de bœuf sauce Bordelaise Pommes sautées Endives braisées Fraidou Crème pistache		Potage de légumes verts Chou-fleur vinaigrette Estouffade de bœuf sauce Bordelaise Pommes vapeur Endives braisées Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Potage de légumes verts Chou-fleur vinaigrette Estouffade de bœuf sauce Bordelaise Pommes vapeur Endives braisées Fraidou Petits suisses nature	
Mardi 8 Décembre IMM. CONCEPTION	Potage maraîcher Concombres au yaourt Boulettes de bœuf sauce tomate Riz Légumes à la provençale Emmental Eclair au chocolat		Potage maraîcher Maquereau sauce tomate Paupiette de veau à la moutarde Jardinière de légumes Emmental Salade de fruits		Potage maraîcher Concombres au yaourt Boulettes de bœuf sauce tomate Riz Légumes à la provençale Fromage sans sel Salade de fruits		Potage maraîcher Maquereau sauce tomate Boulettes de bœuf sauce tomate Riz Légumes à la provençale Emmental Compote de fruits allégée en sucre	
Mercredi 9 Décembre St Pierre	Soupe à l'oignon Salade de tomates Omelette Basquaise Purée de pommes de terre Vache Picon Poire		Soupe à l'oignon Quiche aux légumes Pâtes à la carbonara Vache Picon Crème dessert vanille		Soupe à l'oignon Salade de tomates Omelette Basquaise Purée de pommes de terre Fromage sans sel Crème dessert vanille		Soupe à l'oignon Salade de tomates Omelette Basquaise Purée de pommes de terre Vache Picon Poire	
Jeudi 10 Décembre St Romaric	Potage tomate Roulade et condiment Rôti de dinde sauce forestière Pommes noisettes Petits pois à la crème Gouda Riz au lait		Potage tomate Carottes râpées Tartiflette Salade Gouda Banane		Potage tomate Carottes râpées Rôti de dinde sauce forestière Pommes de terre Petits pois à la crème Fromage sans sel Banane		Potage tomate Carottes râpées Rôti de dinde sauce forestière Pommes de terre Petits pois à la crème Gouda Petits suisses nature	
Vendredi 11 Décembre St Daniel	Potage poireaux Crêpe aux champignons Emincé de bœuf aux oignons Pâtes Chantailou ail & fines herbes Crème vanille		Potage poireaux Fond d'artichaut vinaigrette Pavé de colin sauce citron Pommes de terre Brocolis Chantailou ail & fines herbes Compote de fruits		Potage poireaux Fond d'artichaut vinaigrette Pavé de colin sauce citron Pommes de terre Brocolis Fromage sans sel Compote de fruits		Potage poireaux Fond d'artichaut vinaigrette Pavé de colin sauce citron Pommes de terre Brocolis Chantailou ail & fines herbes Yaourt nature	
Samedi 12 Décembre St Corentin	Velouté d'asperges Macédoine de légumes rémoulade Blanquette de volaille Riz aux petits légumes Mimolette Crème café		Velouté d'asperges Blancs de poireaux vinaigrette Saucisse de Toulouse sauce Dijonnaise Pommes sautées Choux de Bruxelles Mimolette Chausson aux pommes		Velouté d'asperges Macédoine de légumes vinaigrette Blanquette de volaille Riz aux petits légumes Fromage sans sel Crème café		Velouté d'asperges Macédoine de légumes vinaigrette Blanquette de volaille Riz aux petits légumes Mimolette Laitage nature	
Dimanche 13 Décembre Ste Lucie	Crème de volaille Boudin blanc et sa compote Sauté d'agneau à l'ail Mitonné de flageolets Brie Entremet au citron		Crème de volaille Mousse de canard au poivre vert Rôti de veau aux olives Pommes rôtis Haricots plats Brie Entremet au citron		Crème de volaille Crudités vinaigrette Sauté d'agneau à l'ail Mitonné de flageolets Fromage sans sel Entremet au citron		Crème de volaille Crudités vinaigrette Sauté d'agneau à l'ail Mitonné de flageolets Brie Pâtisserie régime	

NOM:  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu  
8€60



SEMAINE DU 14 AU 20 DECEMBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 14 Décembre Ste Odile	Potage tomate Quiche Lorraine Saucisse fumée sauce charcutière Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Vache qui rit Flan au chocolat		Potage tomate Salade coleslaw Steak haché de bœuf sauce à l'échalote Pommes de terre aux herbes Haricots beurre Vache qui rit Pomme		Potage tomate Salade coleslaw Steak haché de bœuf sauce à l'échalote Pommes de terre aux herbes Haricots beurre Fromage sans sel Pomme		Potage tomate Salade coleslaw Steak haché de bœuf sauce à l'échalote Pommes de terre aux herbes Haricots beurre Vache qui rit Pomme	
Mardi 15 Décembre Ste Ninon	Potage potiron Haricots verts vinaigrette Hachis Parmentier Edam Gaufre au sucre		Potage potiron Charcuterie et condiment Pavé de colin à l'aneth Riz créole Brocolis Edam Compote de fruits		Potage potiron Haricots verts vinaigrette Hachis Parmentier Fromage sans sel Gaufre au sucre		Potage potiron Haricots verts vinaigrette Hachis Parmentier Edam Compote sans sucre	
Mercredi 16 Décembre Ste Alice	Crème de volaille Céleri râpé vinaigrette Rôti de dinde Gratin Dauphinois Petit Cotentin Clémentine		Crème de volaille Tarte au fromage Côte de porc à l'ancienne Printanière de légumes Petit Cotentin Tarte au chocolat		Crème de volaille Céleri râpé vinaigrette Rôti de dinde Gratin Dauphinois Fromage sans sel Clémentine		Crème de volaille Céleri râpé vinaigrette Rôti de dinde Gratin Dauphinois Petit Cotentin Clémentine	
Jeudi 17 Décembre St Judicaël, Gaël	Potage crécy Roulade et condiment Paupiette de veau sauce chasseur Pommes persillées Salsifis Emmental Fromage blanc aux fruits		Potage crécy Cœurs de palmier vinaigrette Jambon braisé au Porto Pommes rissoles Emmental Crème vanille		Potage crécy Cœurs de palmier vinaigrette Jambon sans sel Pommes persillées Salsifis Fromage sans sel Fromage blanc aux fruits		Potage crécy Cœurs de palmier vinaigrette Paupiette de veau sauce chasseur Pommes persillées Salsifis Emmental Fromage blanc nature	
Vendredi 18 Décembre St Gatien	Velouté de légumes Salade de lentilles et tomates Filet de poulet sauce tomate Pâtes Camembert Kiwi		Velouté de légumes Surimi mayonnaise Poisson meunière sauce citron Riz pilaf Brocolis Camembert Riz au lait		Velouté de légumes Salade de lentilles et tomates Filet de poulet sauce tomate Pâtes Fromage sans sel Kiwi		Velouté de légumes Salade de lentilles et tomates Filet de poulet sauce tomate Pâtes Camembert Kiwi	
Samedi 19 Décembre St Urbain	Potage d'asperges Macédoine rémoulade Haché de veau aux oignons Purée de céleri Mimolette Fruits au sirop		Potage d'asperges Vol au vent Emincé de poulet aux épices Semoule Piperade Mimolette Liégeois au chocolat		Potage d'asperges Macédoine rémoulade Haché de veau aux oignons Purée de céleri Fromage sans sel Fruits au sirop		Potage d'asperges Macédoine rémoulade Haché de veau aux oignons Purée de céleri Mimolette Fruits au sirop allégé en sucre	
Dimanche 20 Décembre St Théophile	Potage potimarron Tarte chèvre tomate Blanquette de veau aux champignons Pommes de terre Légumes cordiale Bleu Crumble abricot		Potage potimarron Pâté en croûte Rôti de bœuf au poivre Pommes noisettes Petits pois carottes Bleu Crumble abricot		Potage potimarron Crudités Blanquette de veau aux champignons Pommes de terre Légumes cordiale Fromage sans sel Crumble abricot		Potage potimarron Crudités Blanquette de veau aux champignons Pommes de terre Légumes cordiale Bleu Pâtisserie régime	


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

NOM:  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu  
8€60

**SEMAINE DU 21 AU 27 DECEMBRE 2020**

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 21 Décembre HIVER	Potage carotte Betteraves rouges vinaigrette Escalope de poulet panée Pâtes sauce tomate Fripons Compote de pommes spéculoos		Potage carotte Crêpe au fromage Bœuf carottes Pommes sarladaises Petits pois Fripons Yaourt nature sucré		Potage carotte Betteraves rouges Bœuf carottes Pommes persillées Petits pois Fromage sans sel Yaourt nature sucré		Potage carotte Betteraves rouges Bœuf carottes Pommes persillées Petits pois Fripons Yaourt nature	
Mardi 22 Décembre St François Xavier	Velouté de légumes Macédoine de légumes vinaigrette Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous Mimolette Crème caramel		Velouté de légumes Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu à la fécampoise Riz Brunoise de légumes Mimolette Fruit		Velouté de légumes Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu à la fécampoise Riz Brunoise de légumes Fromage sans sel Fruit		Velouté de légumes Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu à la fécampoise Riz Brunoise de légumes Mimolette Fruit	
Mercredi 23 Décembre St Armand	Soupe à l'oignon Salade de tomates vinaigrette Sauté de porc aux herbes Pommes de terre rissolées Brin d'Affinois Yaourt aromatisé		Soupe à l'oignon Œuf dur mayonnaise Escalope de dinde Pennes au basilic Brin d'Affinois Semoule au lait		Soupe à l'oignon Salade de tomates vinaigrette Sauté de porc aux herbes Pommes vapeur Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Soupe à l'oignon Salade de tomates vinaigrette Sauté de porc aux herbes Pommes vapeur Brin d'Affinois Yaourt nature	
Jeudi 24 Décembre Ste Adèle	Potage St Germain Salade verte Lasagnes bolognaise Chanteneige Pomme		Potage St Germain Saucisson à l'ail Dos de colin sauce Hollandaise Pommes de terre ciboulette Epinards à la crème Chanteneige Compote de pommes		Potage St Germain Poireaux vinaigrette Dos de colin sauce Hollandaise Pommes de terre ciboulette Epinards à la crème Fromage sans sel Compote de pommes		Potage St Germain Poireaux vinaigrette Dos de colin sauce Hollandaise Pommes de terre ciboulette Epinards à la crème Chanteneige Compote sans sucre	
Vendredi 25 Décembre NOEL	Crème d'asperges Terrine forestière et condiment Sauté de chapon sauce aux aïrelles Gratin Dauphinois  Duo de carottes Montboissié Bûchette de Noël				Crème d'asperges Saumon en bellevue Sauté de chapon sauce aux aïrelles Gratin Dauphinois Duo de carottes Fromage sans sel Bûchette de Noël		Terrine forestière et condiment Sauté de chapon sauce aux aïrelles Gratin Dauphinois Duo de carottes Montboissié Pâtisserie régime	
Samedi 26 Décembre St Etienne	Potage tomate Chou blanc vinaigrette Filet de poulet sauce suprême Purée de légumes Gouda Mousse au citron		Potage tomate Croisillon Dubarry Tomate farcie sauce tomate Riz pilaf Gouda Fromage blanc sucré		Potage tomate Chou blanc vinaigrette Filet de poulet sauce suprême Purée de légumes Fromage sans sel Fromage blanc sucré		Potage tomate Chou blanc vinaigrette Filet de poulet sauce suprême Purée de légumes Gouda Fromage blanc nature	
Dimanche 27 Décembre Sainte Famille	Crème de brocolis Terrine aux endives et condiment Navarin d'agneau aux petits légumes Duo de flageolets et de pommes de terre Roitelet Paris Brest		Crème de brocolis Quenelles de volaille gratinées Paupiette de lapin aux pruneaux Petits pois carottes Pommes rôties Roitelet Paris Brest		Crème de brocolis Fond d'artichaut vinaigrette Navarin d'agneau aux petits légumes Duo de flageolets et de pommes de terre Fromage sans sel Paris Brest		Crème de brocolis Terrine aux endives et condiment Navarin d'agneau aux petits légumes Duo de flageolets et de pommes de terre Roitelet Pâtisserie régime	

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

NOM:  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu  
8€60

SEMAINE DU 28 DECEMBRE 2021 AU 3 JANVIER 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 28 Décembre St Innocents	Potage légumes Concombres et tomates vinaigrette Haché de veau à l'échalote Torsades au beurre Vache qui rit Compote de pommes		Potage légumes Quiche Lorraine Rôti de dinde sauce Dijonnaise Pommes vapeur Haricots verts Vache qui rit Flan au chocolat		Potage légumes Concombres et tomates vinaigrette Haché de veau à l'échalote Torsades au beurre Fromage sans sel Compote de pommes		Potage légumes Concombres et tomates vinaigrette Haché de veau à l'échalote Torsades au beurre Vache qui rit Compote sans sucre	
Mardi 29 Décembre St David	Potage maraîcher Salade Niçoise Omelette Pommes de terre Ratatouille Emmental Crème pralinée		Potage maraîcher Mousse de foie et condiment Meunière de colin sauce citron Riz Fondue de poireaux Emmental Poire		Potage maraîcher Salade Niçoise Omelette Pommes de terre Ratatouille Fromage sans sel Crème pralinée		Potage maraîcher Salade Niçoise Omelette Pommes de terre Ratatouille Emmental Poire	
Mercredi 30 Décembre St Roger	Velouté Dubarry Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Purée de pommes de terre Petit Cotentin Yaourt aromatisé		Velouté Dubarry Crêpe au fromage Saucisse fumée sauce moutarde Lentilles Carottes Petit Cotentin Pêches au sirop		Velouté Dubarry Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Purée de pommes de terre Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Velouté Dubarry Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf au paprika Purée de pommes de terre Petit Cotentin Yaourt nature	
Jeudi 31 Décembre St Sylvestre	Potage poireaux Salade mélangée Filet de poulet sauce provençale Pommes sautées Mini Cabrette Kiwi		Potage poireaux Cœurs de palmier vinaigrette Filet de poisson sauce crevette Semoule Piperade Mini Cabrette Liégeois café		Potage poireaux Cœurs de palmier vinaigrette Filet de poisson sauce crevette Semoule Piperade Fromage sans sel Kiwi		Potage poireaux Cœurs de palmier vinaigrette Filet de poisson sauce crevette Semoule Piperade Mini Cabrette Kiwi	
Vendredi 1er Janvier NOUVEL AN	Crème de butternut Boudin blanc au Porto Aiguillettes de canard aux saveurs forestières Pommes röstis aux légumes Fagot de haricots verts Saint Nectaire Gâteau de l'An				Crème de butternut Asperges macédoine Aiguillettes de canard aux saveurs forestières Pommes röstis aux légumes Fagot de haricots verts Fromage sans sel Gâteau de l'An		Crème de butternut Boudin blanc au Porto Aiguillettes de canard aux saveurs forestières Pommes röstis aux légumes Fagot de haricots verts Saint Nectaire Pâtisserie régime	
Samedi 2 Janvier St Basile	Soupe à l'oignon Blancs de poireaux et vinaigrette Fricassé de volaille au curry Riz pilaf Gouda Mousse au chocolat		Soupe à l'oignon Sardines au citron Pâtes à la bolognaise Gouda Fromage blanc aux fruits		Soupe à l'oignon Blancs de poireaux et vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage sans sel Mousse au chocolat		Soupe à l'oignon Blancs de poireaux et vinaigrette Pâtes à la bolognaise Gouda Fromage blanc nature	
Dimanche 3 Janvier Epiphanie	Crème de volaille Terrine de poisson sauce cocktail Paupiette de veau aux olives Pommes noisettes Petits pois aux oignons Camembert Galette des Rois		Crème de volaille Terrine de lapin et condiment Médaille de pintade au thym Printanière de légumes Camembert Galette des Rois		Crème de volaille Pavé de poisson au citron Médaille de pintade au thym Printanière de légumes Fromage sans sel Galette des Rois		Crème de volaille Terrine de lapin et condiment Médaille de pintade au thym Printanière de légumes Camembert Pâtisserie régime	

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