

Vous proposent leur menu

Du 29 octobre au 04 novembre 2018

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de riz au thon et dés de fromage Galopin de veau sauce tomate Haricots verts Entremets café	Lundi 29 St Narcisse	Potage légumes vermicelle Omelette aux dés de pomme de terre Poêlée de champignons Fromage Fruit de saison
Ballotine de volaille, cornichons Dos de cabillaud sauce provençale Riz au curry Fromage Compote de pommes - figues	Mardi 30 St Bienvenu Brioche	Potage légumes vermicelle Jambon blanc Ratatouille de légumes Riz au lait chaud
Avocat mayonnaise Bœuf bourguignon (viande d'origine UE) Pomme de terre vapeur Fromage Nappé caramel	Mercredi 31 St Quentin	Velouté de légumes Feuilleté au poisson Salade Fromage blanc aux fruits
Coquille de poisson chaude Roti de veau Pommes noisette Timbale de légumes Eclair au chocolat	Jeudi 01 TOUSSAINT Apéritif Vin blanc Bordeaux	Velouté de châtaignes Roulé au jambon Duo de salade Fromage Crème dessert caramel
Salade façon Pot au feu Poisson du jour sauce vin blanc Tagliatelles Fromage Fruit de saison	Vendredi 02 Défunts	Potage légumes vermicelle Rôti de dinde Chou-fleur Semoule au lait
Salade sicilienne Langue de veau sauce gribiche Purée de pannais Yaourt aux fruits	Samedi 03 St Hubert	Bouillon de poule perles du japon Croque-monsieur Salade verte Fromage Abricots au sirop
Crumble de poireaux Cuisse de canette à l'orange Pommes duchesse Bavarois aux fruits	Dimanche 04 St Charles	Velouté de navets Fromage Semoule au lait chaude Fruit de saison

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Rillette de maquereaux Poitrine salée Pommes de terre vapeur Entremets chocolat	Lundi 05 Ste Sylvie	Potage légumes vermicelle Bouchée à la reine Salade Fromage Fruit de saison
Salade de fonds d'artichauts vinaigrette Filet de truite saumonée aux amandes sauce beurre blanc Spaghettis Fromage Compote de pommes-raisins	Mardi 06 Ste Bertille Pain au chocolat	Potage légumes vermicelle Quiche potimarron et dés de jambon Salade verte Riz au lait chaud
Œufs mimosas Sauté de veau Haricots verts Religieuse au café	Mercredi 07 Ste Carine	Velouté de légumes Tartiflette Salade verte Fromage Poires au sirop
Salade de lentilles Cuisse de poule sauce champignons Carottes vichy Fruit de saison	Jeudi 08 St Geoffroy	Potage de tomates vermicelle Gratin de Cannellonis Salade Fromage Crème dessert vanille
Salade strasbourgeoise Poisson du jour sauce citron Julienne de légumes Fromage Pommes cuites caramel et beurre salé	Vendredi 09 St Théodore	Potage légumes vermicelle Œuf dur sauce béchamel Chou-fleur Semoule au lait
Céleri vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc aromatisé aux fruits	Samedi 10 St Léon	Bouillon de poule perle du japon Jambon blanc Salsifis Fromage Fruit de saison
Mousseline d'avocats Epaule d'agneau au thym Pommes röstis Baba aux fruits chantilly	Dimanche 11 Armistice 1918 Apéritif Vin blanc Bordeaux	Velouté de Potirons Fromage Riz au lait chaud Coupelle de compote

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade trio de crudités et dés de fromage Echine de porc rôtie Cocos à la tomate Entremets caramel	Lundi 12 St Christian	Potage légumes vermicelle Omelette aux fines herbes Printanière de légumes Fromage Cocktail de fruits
Salade toscane Filet de saumonette à la duglérée Epinards à la crème Fromage Compote de pommes-vanille	Mardi 13 St Brice Brioche	Potage légumes vermicelle Endives au jambon Salade verte Riz au lait chaud
Salade du piémont Joue de bœuf (viande d'origine) Petits pois Grand-mère Gâteau au chocolat et sa crème anglaise	Mercredi 14 St Sidoine	Velouté de légumes Quiche au thon et trois poivrons Salade Fromage Liégeois café
Salade de betteraves ciboulette Choucroute alsacienne Yaourt aux fruits	Jeudi 15 St Albert	Potage de tomates vermicelle Aiguillette de poulet aux pommes Jardinière de légumes Fromage Semoule au lait et raisins
Ballotine de volaille cornichons Poisson du jour sauce crevettes Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Vendredi 16 Ste Marguerite	Potage légumes vermicelle Jambon blanc Légumes Romanesco Entremets pistache
Flan de légumes Cuisse de lapin à la moutarde Haricots beurre Fromage blanc sucré	Samedi 17 St Elisabeth	Bouillon de poule perle du japon Pâtes à la carbonara Fromage Fruit de saison
Saumon Bellevue Rôti de veau Purée de pommes de terre Omelette Norvégienne	Dimanche 18 St Aude	Velouté de cresson Fromage Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade risotto de la mer Coq au vin Carottes vichy Entremets vanille	Lundi 19 St Tanguy	Potage légumes vermicelle Gratin de raviolis Salade verte Fromage Fruit de saison
Salade d'endives-pommes-raisins Queue de saumon sauce hollandaise Pommes rissolées Fromage Compote de pommes-poires	Mardi 20 St Edmond Croissant	Potage légumes vermicelle Chou farci sauce tomate Salade verte Riz au lait chaud
Salade Marguerite Langue de bœuf sauce porto Haricots verts Moka	Mercredi 21 St Dimitri	Velouté de légumes Hachis du pêcheur Salade verte Fromage Crème dessert caramel
Rillettes de sardines Pot au feu Pommes de terre-carottes-navets Ile flottante crème anglaise	Jeudi 22 St Cécile	Potage de tomates vermicelle Œuf dur sauce aurore Endives braisées Fromage Pêches au sirop
Salade de lentilles Poisson du jour sauce vin blanc Brocolis Fromage Fruit de saison	Vendredi 23 St Clément	Potage légumes vermicelle Rôti de dinde Brunoise de légumes Semoule au lait
Salade de betteraves Poitrine de veau farcie Pâtes au beurre Fromage Crème dessert café	Samedi 24 St Flora	Bouillon de poule vermicelle Caroline au fromage Duo de salade Cocktail de fruits
Salade de chèvre chaude Sauté de biche aux airelles Gratin dauphinois Bavarois passion	Dimanche 25 Ste Catherine	Velouté d'Épinards Fromage Riz au lait chaud Fruit de saison

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Tarte aux trois fromages Emincé d'agneau au thym Ratatouille Entremets café	Lundi 26 St Delphine	Potage légumes vermicelle Omelette aux champignons Printanière de légumes Fromage Fruit
Andouille cornichons Filet de truite sauce beurre blanc aux amandes Pommes vapeur Fromage Compote de pommes-abricots	Mardi 27 St Séverin Pain au chocolat	Potage légumes vermicelle Croque-monsieur Salade verte Riz au lait chaud
Salade d'Argenteuil Galopin de veau sauce poivre Haricots verts Eclair au chocolat	Mercredi 28 St Jacques	Velouté de légumes secs Feuilleté au poisson Salade verte Fromage Nappé caramel
Carottes râpées vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Crème aux œufs	Jeudi 29 St Saturnin	Potage de tomates vermicelle Quiche épinards lardons Fromage Poires au sirop
Salade toscane Poisson du jour sauce ciboulette Julienne de légumes Fromage Fruit de saison	Vendredi 30 St André	Potage légumes vermicelle Aiguillette de poulet Rösti de légumes Semoule de lait
Salade de riz au thon Bœuf braisé sauce tomate Duxelles de champignons Crème dessert vanille	Samedi 01 St Florence	Bouillon de poule perles du japon Jarretine de porc sauce moutarde Pâtes Fromage Fruit de saison
Mousseline d'asperges Pintade rôtie aux figues Frites Carré aux pommes	Dimanche 02 St Viviane	Velouté de potimarrons Fromage Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade californienne Civet de lapin au cidre Endives braisées Entremets caramel	Lundi 03 St François Xavier	Potage légumes vermicelle Gratin de pâtes aux dés de dinde Salade Fromage Fruit de saison
Salade trio de crudités Filet de saumon sauce crevettes Pommes rissolées Fromage Compote de pommes-bananes	Mardi 04 Ste Barbara Brioche	Potage légumes vermicelle Œuf dur sauce crème Chou-fleur Riz au lait chaud
Salade piémontaise Veau Marengo Haricots verts Fromage Amandine aux poires	Mercredi 05 St Gérald	Velouté de légumes Lasagnes poisson Duo de salades Fromage blanc à la vanille
Salade tartiflette Sauté de dinde aux poivrons Salsifis Crème brûlée	Jeudi 06 St Nicolas	Potage de tomates vermicelle Rôti de porc froid Printanière de légumes Fromage Pêche au sirop
Saucisson à l'ail-cornichons Poisson du jour sauce provençale Tagliatelles Fromage Fruit de saison	Vendredi 07 St Ambroise	Potage légumes vermicelle Quiche aux lardons Salade Entremets vanille
Poireaux vinaigrette Egrené de bœuf à la tomate (viande d'origine) Cocos à la tomate Fromage Poire cuite sauce chocolat	Samedi 08 St Thibaud	Bouillon de poule perles du japon Roulé au jambon Salade Liégeois aux fruits
Salade de gésiers confits Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne Purée de pomme de terre Panna cotta aux fruits rouges	Dimanche 09 Ste Léocadie	Velouté de châtaignes Fromage Riz au lait chaud Coupelle de compote

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Fond d'artichaut vinaigrette Blanquette de veau Riz créole Entremets café	Lundi 10 St Romaric	Potage légumes vermicelle Omelette paysanne Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison
Salade toscane Filet de rouget sauce beurre blanc Jeunes carottes Fromage Compote de pommes-pruneaux	Mardi 11 St Daniel -croissant-	Potage légumes vermicelle Pâté de campagne-cornichons Salade verte Riz au lait chaud
Salade à l'indienne Steak haché de bœuf façon bouchère (viande d'origine) Salsifis à la tomate Chou à la crème	Mercredi 12 St Chantal	Velouté de légumes Hachis du pêcheur Salade Fromage Crème dessert praliné
Carottes râpées Echine de porc (viande bleu, blanc, cœur) Purée de pois cassés Fromage Mousse au chocolat	Jeudi 13 St Lucie	Potage de tomates vermicelle Gratin de cannellonis Salade Brisures d'ananas
Céleri vinaigrette Poisson du jour sauce crustacée Pommes de terre vapeur Fromage Pomme cuite caramel beurre salé	Vendredi 14 St Odile	Potage légumes vermicelle Quiche tomate chorizo Salade Entremets mangue
Feuilleté au fromage Langue de veau sauce gribiche Choux de Bruxelles Fromage blanc aux fruits	Samedi 15 St Ninon	Bouillon de poule perle du japon Rôti de dinde Pâtes au beurre Fromage Fruit de saison
Colin Bellevue Poulet rôti aux raisins Pommes dauphines Clafouti aux fruits	Dimanche 16 St Alice	Velouté de navets Fromage Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de lentilles et dés de fromage Bœuf bourguignon Carottes vichy Entremets chocolat	Lundi 17 St Gaël	Potage légumes vermicelle Paupiette de volaille aux champignons Semoule Fromage Fruit de saison
Salade de betteraves Filet de Hoki sauce tartare Pommes rissolées Fromage Compote de pommes-cassis	Mardi 18 St Gatien -Brioche-	Potage légumes vermicelle Fond d'artichaut farci Duo de salades Riz au lait chaud
Salade andalouse Escalope de dinde panée sauce bolognaise Julienne de légumes Fromage Fruit de saison	Mercredi 19 St Urbain	Velouté de légumes Emincé de porc au miel Pâtes au beurre Petits suisses
Repas de Noël Foie gras et son confit d'oignons Chapon farci sauce grand veneur Tomate provençale Duxelles de champignons Macaron aux fruits rouges	Jeudi 20 St Théophile Apéritif Vin blanc Bordeaux	Potage de tomates vermicelle Quiche aux oignons Salade verte Fromage Cocktail de fruits
Cervelas vinaigrette Poisson du jour sauce provençale Tagliatelles Fromage Fruit de saison	Vendredi 21 HIVER	Potage légumes vermicelle Œuf dur sauce aurore Brocolis Nappé caramel
Salade d'endives pommes raisins Galette saucisse Duo de salades Yaourt aux fruits	Samedi 22 Ste Françoise Xavière	Bouillon de volaille perles du japon Jambon blanc Printanière de légumes Fromage Pêches au sirop
Tartare de poisson Gigot d'agneau à l'ail Purée de pommes de terre Flan pâtissier	Dimanche 23 St Armand	Velouté d'Epinars Fromage Riz au lait chaud Coupelle de compote

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade paysanne et dés de fromage Paupiette de veau Haricots beurre Entremets spéculos	Lundi 24 St Adèle	Velouté de cresson Coquille Saint Jacques au vin de sancerre Mâche Panna cotta caramel beurre salé
Huitres de cancale Fondant de dinde farcie sauce vin rouge Gratin gourmand pommes au cassis Bûche de Noël	Mardi 25 NOEL -pain au chocolat- Apéritif Vin blanc Bordeaux	Velouté d'oignons Pâté en croûte Duo de salades Crème dessert
Céleri rémoulade Paleron de bœuf au jus (viande d'origine) Spaghettis Fromage Fruit de saison	Mercredi 26 St Etienne	Potage de légumes vermicelle Quiche lorraine Salade verte Fromage blanc aux fruits
Salade camarguaise Palette de porc à la diable (viande bleu, blanc cœur) Purée de panais Crème brûlée	Jeudi 27 St Jean	Potage de tomate vermicelle Gratin de raviolis Duo de salades Fromage Poires au sirop
Betteraves vinaigrette Poisson du jour sauce vin blanc Pomme de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Vendredi 28 St Innocent	Potage légumes vermicelle Pilon de poulet pané Salsifis Riz au lait
Salade océane Boudin noir Compote de pommes Yaourt	Samedi 29 St David	Bouillon de volaille perles du japon Endives au jambon Salade verte Fromage Abricots au sirop
Crumble de fondue de poireaux Cuisse de canard à l'orange Frites Far breton	Dimanche 30 St Roger	Velouté de patate douce Fromage Semoule au lait chaude Fruit de saison

**Vous proposent leur menu
Du 31 décembre 2018 au 6 janvier 2019**

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Carottes râpées vinaigrette Saucisse Lentilles Entremets caramel	Lundi 31 St Sylvestre	Velouté de châtaignes Tourte feuilleté aux champignons Salade Riz au lait et sa crème anglaise
Brochette de Saint Jacques aux lardons Ballotine de caille farcie Flan de champignons Pommes de terre mitraille Sablé citron meringué	Mardi 01 Jour de l'an -croissant- Apéritif Vin blanc Bordeaux	Velouté de potimarrons Terrine de lièvre cornichons Mâche Crème dessert
Œufs mimosas Galopin de veau sauce tomate Haricots verts Yaourt	Mercredi 02 St Basile	Potage légumes vermicelle Chou farci Riz pilaf Fromage Pêches au sirop
Salade de pomme de terre Haut de cuisse de poulet Gratin de légumes Fruit de saison	Jeudi 03 St Geneviève	Potage de tomates vermicelle Croque-monsieur Salade Fromage Nappé caramel
Salade Parisienne Poisson du jour sauce à l'oseille Brocolis Fromage Pommes cuites caramel et beurre salé	Vendredi 04 St Odilon	Potage légumes vermicelle Rôti de dinde Brunoises de légumes Semoule au lait
Poireaux vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Liégeois café	Samedi 05 St Edouard	Bouillon de volaille perles du japon Jambon blanc Jeunes carottes Fromage Fruit de saison
Mousseline d'avocat Epaule d'agneau au thym Gratin dauphinois Galette des rois	Dimanche 06 Epiphanie Apéritif Vin blanc Bordeaux	Velouté de laitue Fromage Riz au lait chaud Coupelle de compote