

menus - semaine du 4 au 8 janvier 2016

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	Pâtisserie salée	TARTE AUX POIREAUX	PIZZA REINE	QUICHE AU THON	FEUILLETE AU FROMAGE	CRÊPE AU JAMBON
	Charcuterie/poisson/œuf	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	RILLETES DE THON	PÂTE EN CROÛTE	ŒUF DUR MIMOSA	SURIMI COCKTAIL
	Féculeux	PÂTES AU SURIMI	SALADE DE POMMES DE TERRE	POIS CHICHES A LA MEXICAINE	SALADE DE RIZ A L'EMENTAL	<u>TABOULE DE BOULGOUR</u>
	Crudités / Cuidités	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	<u>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON</u>	ICEBERG COMPOSEE	<u>BETTERAVES ROUGES MIMOSA</u>	CHOU ROUGE A L'ORANGE ET FÊTA
Salad'Bar	Crudités / Cuidités	<u>SALADE VERTE AUX CROÛTONS A L'AIL</u>	CELERI VINAIGRETTE	<u>SALADE COLESLAW</u>	CŒURS DE PALMIER SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE DE LEGUMES
Plat	Plat du jour 1	<u>BOUDIN BLANC A LA MOUTARDE</u>	<u>SAUTE DE BOULGOUR AU PAPRIKA</u>	<u>EMINCE DE DINDE TANDOORI</u>	<u>CHOUCROUTE ALSACIENNE</u>	<u>DOS DE COLIN A L'OSEILLE</u>
	Plat du jour 2	ALOUETTE DE BŒUF	PILONS DE POULET	NUGGETS DE POISSON	STEAK HACHE	BLANQUETTE DE DINDE
Garniture	Féculeux	<u>POMMES DE TERRE FONDANTES</u>	FARFALLES	<u>SEMOULE</u>	<u>POMMES VAPEUR</u>	<u>RIZ CREOLE</u>
	Légumes verts	POËLEE FORESTIERE	<u>HARICOTS BEURRE A LA TOMATE</u>	<u>CAROTTES BRAISEES</u>	<u>CHOU A CHOUCROUTE</u>	LEGUMES DU POT
Fromages	Fromage 1	<u>FROMAGE DE HOLLANDE</u>	CHEVRE	<u>EMENTAL</u>	BRIE	<u>REBLOCHON</u>
	Fromage 2	CAMEMBERT	GOUDA	BLEU	<u>CARRE FRAIS</u>	MIMOLETTE
	Fromage en portion	BABYBEL	KIRI / VACHE QUI RIT	CHAVROUX	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	RONDELE AUX NOIX
	Laitage du jour	YAOURT NATURE	FAISSELLE	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSIE FRUITE
Desserts 	Pâtisserie du jour	 BAVAROIS AUX FRAMBOISES	<u>GALETTE DES ROIS</u>	CHEESECAKE	FEUILLETE BOURDALOUE "MAISON"	TARTE AU KIWI
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS				
	Dessert lacté individuel	CREME DESSERT CHOCOLAT	LIEGEOIS CAFE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT
	Fruit cuit	<u>ABRICOTS AU SIROP</u>	COMPOTE	<u>POMME AU FOUR</u>	ANANAS ET BIGARREUX AU SIROP	PÊCHE AU COULIS
	Fruit cru préparé	SALADE BANANES / KIWIS	ANANAS FRAIS	ORANGE A LA CANNELLE	SMOOTHIE AU KIWI	<u>SALADE DE FRUITS FRAIS</u>
	Fromage blanc	FROMAGE BLANC				



LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS
L'invité de la semaine:
Le Kiwi

Envie de fraîcheur:
Chaque jour un salad'bar avec buffet de crudités et salades composées variées



Envie de gourmandise:
Chaque jour un bar à desserts avec fruits frais préparés, fruits cuits et fromage blanc



Le menu conseillé est souligné.

menus - semaine du 11 au 15
janvier 2016

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	Pâtisserie salée	<u>TARTE AU FROMAGE</u>	QUICHE AU THON	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	PIZZA	FLAMJCHE AUX POJREAUX
	Charcuterie/poisson/œuf	SARDINES A LA TOMATE	MOUSSE DE FOIE	TERRINE DE SAUMON	RILLETES ET CORNICHONS	ŒUF AU PAPRIKA
	Féculents	SALADE DE RIZ	SALADE STRASBOURGEOISE	TABOULE ORIENTAL	LENTILLES PAYSANNE	SALADE DE PÂTES TRICOLERE
	Crudités / Cuidités	CELERI VINAIGRETTE	<u>TZATZIKI "MAISON"</u>	CAROTTES RÂPEES	SALADE BRETONNE	<u>SALADE MAROCAINE</u>
	Salad'Bar	Crudités / Cuidités	POJREAUX MJMOSA	CHAMPIGNONS A LA CREME	BETTERAVES NORMANDES (aux pommes)	VELOUTE DE POJREAUX GWJ RJT
Plat	Plat du jour 1	<u>CUISSE DE POULET AU BASILIC</u>	<u>COLOMBO DE PORC</u>	BURRITOS AU CHEDDAR	<u>LASAGNES BOLOGNAISE "MAISON"</u>	<u>FILET DE POISSON PANE ET CITRON</u>
	Plat du jour 2	RÔTI DE PORC AU PANAIS	ESCALOPE DE DINDE AUX POMMES	OMELETTE AU JAMBON	SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNE
Garniture	Féculents	COUDES AU BEURRE	EBLY	POMMES RISSOLEES	CROZETS	RIZ A L'ECHALOTE
	Légumes verts	<u>JARDINIERE DE LEGUMES</u>	<u>PUREE DE COURGE BUTTERNUT</u>	SALADE VERTE / HARICOTS VERTS	<u>SALADE VERTE</u>	<u>BROCOLIS</u>
Fromages	Fromage 1	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	EDAM	BLEU	<u>CHAOURCE</u>
	Fromage 2	<u>PETIT LOUIS</u>	BRIE	CHAOURCE	EMMENTAL	COULOMMIERS
	Fromage en portion	CHANTENEIGE	SIX DE SAVOIE	BABYBEL	<u>CROCLAIT</u>	TARTARE AU POIVRE
	Laitage du jour	FROMAGE BLANC AU MIEL	<u>YAOURT NATURE</u>	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE NATURE
Desserts 	Pâtisserie du jour	ECLAIR CAFE OU VANILLE	<u>CHOU AU CHOCOLAT "MAISON"</u>	MILLE-FEUILLES	BROWNIE ET CREME ANGLAISE	TARTE AUX FRUITS ROUGES
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS				
	Dessert lacté individuel	CREME DESSERT CREOLE	FROMAGE BLANC A LA BANANE	CREME BRULEE	FLAN NAPPE CAMEL	<u>ENTREMETS CHOCOLAT</u>
	Fruit cuit	COMPOTE POMME FRAISE	ANANAS AU SIROP	COMPOTE	POIRES AU CAMEL	PÊCHE CARDINALE
	Fruit cru préparé	<u>SALADE DE FRUITS FRAIS</u>	SALADE DE FRUITS ACAPULCO	EVENTAIL DE POIRES	<u>COUPE ANANAS / CLEMENTINES</u>	SMOOTHIE FRUITS EXOTIQUES
	Fromage blanc	FROMAGE BLANC				



LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS

L'invité de la semaine:

Les Poireaux

Envie de fraîcheur:

Chaque jour un salad'bar avec buffet de crudités et salades composées variées



Envie de gourmandise:

Chaque jour un bar à desserts avec fruits frais préparés, fruits cuits et fromage blanc



Le menu conseillé est souligné.

menus - semaine du 18 au 22
janvier 2016

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées  Fraîcheurs	Pâtisserie salée	QUICHE AUX LEGUMES	PIZZA AU THON	FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS	ALLUMETTE AU FROMAGE	CRÊPE AU JAMBON
	Charcuterie/poisson/œuf	GALANTINE DE VOLAILLE ET CORNICHONS	ROSETTE ET CORNICHONS	MORTADELLE ET CORNICHONS	JAMBON FUME	ŒUF DUR AU THON
	Féculents	SALADE ANTIBOISE	TABOULE AU CITRON VERT	POMMES DE TERRE AU CHORIZO	BLE EN SALADE	MINI PENNE AUX MIETTES DE CRABE
	Crudités / Cuidités	<u>SALADE COLESLAW</u>	CAROTTES RÂPEES	RADIS NOIR REMOULADE	<u>SALADE JURASSIENNE</u>	<u>CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC</u>
Salad'Bar	Crudités / Cuidités	POMELOS AU SUCRE	ENDIVES AU BLEU	SALADE VERTE A L'EMMENTAL	BETTERAVES AUX NOIX	CONCOMBRES VINAIGRETTE
Plat	Plat du jour 1	<u>EMINCE DE BŒUF THÂI</u>	<u>ESCALOPE VIENNOISE</u>	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	<u>MORBIFLETTE "MAISON"</u>	<u>CASSOLETTE DE POISSON</u>
	Plat du jour 2	CÔTE DE PORC AU MIEL	RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	SAUTE DE LAPIN AUX PRUNEAUX	TAJJNE DE POULET AU CITRON
Garniture	Féculents	<u>RIZ BASMATI</u>	FLAGEOLETS	SPAGHETTIS	GRATIN DE POMMES DE TERRE	<u>EBLY AUX PETITS LEGUMES</u>
	Légumes verts	NAVETS BRAISES	<u>PETITS POIS CAROTTES</u>	BRUNOISE DE LEGUMES	CHOUX-FLEURS PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX FRAIS
Fromages	Fromage 1	ROUY	<u>EDAM</u>	MUNSTER	BLEU	CAMEMBERT
	Fromage 2	PETIT MOULE	MIMOLETTE	PYRENEES	TOMME BLANCHE	GOUDA
	Fromage en portion	<u>BABYBEL</u>	VACHE QUI RIT	BREBICREME	SAMOS	<u>CANTAFRAIS</u>
	Laitage du jour	YAOURT AROMATISE	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
Desserts  Gourmandises	Pâtisserie du jour	PARIS-BREST	CLAFOUTIS AUX POIRES	SABLE BASQUE	TARTE AU CITRON MERJINGUEE	FEUILLETE AUX POMMES
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS				
	Dessert lacté individuel	MOUSSE AU CITRON	ENTREMETS VANILLE	CREME DESSERT CAFE	LIEGEOIS CHOCOLAT	SEMOULE AUX RAISINS
	Fruit cuit	COMPOTE DE FRUITS MELANGES	ANANAS RÔTI	PÊCHES AU SIROP	<u>POMME AU FOUR AUX MYRTILLES</u>	COMPOTE
	Fruit cru préparé	SALADE DE FRUITS FRAIS	<u>COUPE KIWI / CLEMENTINES</u>	SALADE D'AGRUMES	COUPE POMMES / POIRES	<u>SALADE DE FRUITS FRAIS</u>
	Fromage blanc	FROMAGE BLANC				



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:

Le Citron

Envie de fraîcheur:

Chaque jour un salad'bar avec buffet de crudités et salades composées variées





Envie de gourmandise:

Chaque jour un bar à desserts avec fruits frais préparés, fruits cuits et fromage blanc



Le menu conseillé est souligné.

menus - semaine du 25 au 29
janvier 2016

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées  Fraîcheurs	Pâtisserie salée	FEUILLETE HOT-DOG	TORSADES A LA VOLAILLE	FLAMMEKUËCHE	QUICHE LORRAINE	<u>PIZZA 3 FROMAGES</u>
	Charcuterie/poisson/œuf	<u>ŒUF DUR MAYONNAISE</u>	PÊCHES AU THON	TERRINE DE POISSON SAUCE CIBOULETTE	TERRINE FORESTIERE ET CORNICHONS	SALAMI ET CORNICHONS
	Féculents	SALADE BEAUCAIRE (pdt, céleri, jambon, pommes, Betteraves , mayonnaise)	PÂTES PROVENCALE	TABOULE A LA MENTHE	RIZ NICOIS	LENTILLES AU SAUMON
	Crudités / Cuidités	ENDIVES AUX POMMES	<u>SALADE DE MÂCHE, BETTERAVES ET CHEVRE</u>	VELOUTE DE COURGETTES	<u>CAROTTES RÂPEES</u>	CONCOMBRES BULGARES
	Salad'Bar	CRUDITÉS / CUIDITÉS	MACEDOINE	SALADE ICEBERG AU MAÏS	1/2 PAMPLEMOUSSE	CHOU CHINOIS EN SALADE
Plat	Plat du jour 1	<u>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE BLANCHE</u>	<u>VEAU MARENGO</u>	BOUCHEE A LA REINE	<u>RÔTI DE PORC ORLOFF</u>	<u>FILET DE POISSON SAUCE VIERGE</u>
	Plat du jour 2	SAUTE DE PORC AU CURRY	CUISSE DE POULET BASQUAISE	GRATIN DE POISSON	AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA CREME	SAUTE DE BŒUF A LA TOMATE
Garniture	Féculents	<u>SEMOULE</u>	<u>PUREE NINON "MAISON"</u>	RIZ BASMATI	<u>POMMES DUCHESSES</u>	<u>TORTIS</u>
	Légumes verts	<u>CAROTTES FRAÎCHES</u>	PRINTANIERE DE LEGUMES	EPINARDS A LA CREME	CHOUX DE BRUXELLES FRAIS	<u>RATATOUILLE</u>
Fromages	Fromage 1	<u>SAINT PAULIN</u>	PYRENEES	MAROILLES	<u>SAINT MARCELLIN</u>	MIMOLETTE
	Fromage 2	EMMENTAL	COULOMMIERS	BRIE	BÛCHE DE CHEVRE	BLEU
	Fromage en portion	RONDELE NATURE	<u>TARTARE</u>	PETIT MOULE	KIRI	CHANTENEIGE
	Laitage du jour	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AU COULIS	FAISSELLE	YAOURT NATURE	<u>PETIT SUISSE</u>
Desserts  Gourmandises	Pâtisserie du jour	 BEIGNET AU CHOCOLAT	TARTE TUTTI-FRUTTI "MAISON"	MOELLEUX AU CITRON	AMANDINE AUX POIRES "MAISON"	FAR BRETON "MAISON"
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS				
	Dessert lacté individuel	RIZ AU LAIT	<u>ÎLE FLOTTANTE AU SPECULOOS</u>	ENTREMETS PISTACHE	<u>LIEGEOIS VANILLE</u>	CREME DESSERT CHOCOLAT
	Fruit cuit	POIRES AU CAMEL	COMPOTE DE PÊCHES	POMME POCHEE	BANANE AU CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS
	Fruit cru préparé	<u>SALADE DE FRUITS FRAIS</u>	SALADE DE POIRES A LA VANILLE	SALADE DE FRUITS FRAIS	ANANAS FRAIS	<u>SALADE DE POMMES / POIRES</u>
	Fromage blanc	FROMAGE BLANC				



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:

Les Betteraves

Envie de fraîcheur:

Chaque jour un salad'bar avec buffet de crudités et salades composées variées




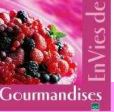
Envie de gourmandise:

Chaque jour un bar à desserts avec fruits frais préparés, fruits cuits et fromage blanc



Le menu conseillé est souligné.

menus - semaine du 1er au 5
février 2016

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - NOUVEL AN CHINOIS	
 Fraicheurs	Entrées	Pâtisserie salée	FRIAND AU FROMAGE	FEUILLETE DU PÊCHEUR	TARTE AU SAUMON	PIZZA ROYALE	<u>NEMS DE VOLAILLE</u>
		Charcuterie/poisson/œuf	JAMBON DE DINDE ET CORNICHONS	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	ŒUF DUR MAYONNAISE	<u>RILLETES DE SARDINES</u>	MORTADELLE ET CORNICHONS
		Féculeux	SALADE DE RIZ COCKTAIL	SALADE NORMANDE (pdt,pommes,emmental,crème citronnée)	POMMES DE TERRE AU CERVELAS	SALADE TEX-MEX (haricots rouges,maïs,avocat,gouda,surimi,poivrons,persil)	SALADE DE PÂTES AUX CREVETTES
		Crudités / Cuidités	<u>SALADE FANTAISIE</u>	<u>POTAGE AUX LEGUMES D'HIVER</u>	CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE	SALADE D'AVOCATS	SALADE EXOTIQUE AU SOJA
	Salad'Bar	Crudités / Cuidités	CHOU BLANC AU GOUDA	SALADE DES 4 SAISONS	CHOUX-FLEURS SAUCE AUREOLE	CHAMPIGNONS A LA CREME	CHOU CHINOIS
Plat	Plat du jour 1	<u>GOULASH A LA HONGROISE</u>	<u>SAUTE DE PORC FORESTIER</u>	CROQUE-MONSIEUR	<u>PARMENTIER DE CANARD</u>	NAGE DE CABILLAUD A L'ORANGE	
	Plat du jour 2	RÔTI DE DINDE AUX HERBES	PAUPIETTE DE POISSON	GNOCCHIS A LA MAROCAINE (bœuf haché,oignon,tomates,basilic)	CERVELAS ALSACIEN	FRICASSEE DE PORC AU CAMEL	
Garniture	Féculeux	<u>POTATOES</u>	<u>COQUILLETES</u>		PUREE "MAISON"	<u>RIZ CANTONNAIS</u>	
	Légumes verts	HARICOTS PLATS D'Espagne	<u>POËLEE DE CHAMPIGNONS</u>	SALADE VERTE	<u>SALADE VERTE / ENDIVES BRAISEES</u>	DUO DE COURGETTES	
Fromages	Fromage 1	EDAM	<u>TOMME BLANCHE</u>	EMMENTAL	SAINT NECTAIRE	ASSORTIMENT DE LAITAGES ET FROMAGES	
	Fromage 2	RONDELE NATURE	CAMEMBERT	CHAOURCE	<u>BRIE</u>		
	Fromage en portion	<u>SAMOS</u>	BABYBEL	CHANTENEIGE	VACHE QUI RIT		
	Laitage du jour	<u>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</u>	FROMAGE BLANC AU MIEL	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC AUX KIWIS		
 Gourmandises	Pâtisserie du jour	TARTE TROPEZIENNE	<u>CRÊPE DE LA CHANDELEUR</u>	GÂTEAU AUX NOIX	CAKE A L'ORANGE	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS					
	Dessert lacté individuel	FLAN NAPPE CAMEL	PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES	CREME AUX ŒUFS	GELIFIE CHOCOLAT	MOUSSE COCO	
	Fruit cuit	COMPOTE POMME / BANANE	ABRICOTS AU SIROP	COMPOTEE DE POMMES	POIRE CARDINALE	<u>LITCHIS AU SIROP</u>	
	Fruit cru préparé	SOUPE D'AGRUMES	ORANGE A LA CANNELLE	SMOOTHIE	<u>SALADE DE FRUITS FRAIS</u>	ANANAS FRAIS EN MORCEAUX	
	Fromage blanc	FROMAGE BLANC					



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:

L'Orange

Envie de fraîcheur:

Chaque jour un salad'bar avec buffet de crudités et salades composées variées



Envie de gourmandise:

Chaque jour un bar à desserts avec fruits frais préparés, fruits cuits et fromage blanc

