



# Menu du 26 Novembre 2018 au 11 Janvier 2019

Nous nous réservons le droit de modifier les menus en cas d'intempérie, de rupture produits ou de soucis de stockage

Numéro Agrément cuisine centrale

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
<p> céleri rémoulade </p> <p>  blanquette de dinde </p> <p> riz </p> <p> fromage</p> <p> compote</p>	<p> farfalles au crabe </p> <p><i>mini farfalles-surimi-tomate-cèufs-mayo</i></p> <p> jambon grill</p> <p> épinards hachés</p> <p> petit suisse nature sucré</p> <p> banane</p>	<p> quiche de poisson</p> <p> veau marengo </p> <p> haricots verts </p> <p> yaourt fruits mixés</p> <p> éclair vanille</p>	<p> jambon blanc chaud sauce aurore</p> <p> poisson frais sauce safranée </p> <p> brocolis</p> <p> fromage</p> <p> pêche au sirop</p>	<p> salade vendéenne </p> <p><i>chou-lardons-gruyère-tomate-croûtons</i></p> <p>   lamelles de bœuf </p> <p> pommes dauphines</p> <p> crème dessert choco Yabon</p> <p> fruits frais</p>
lundi 3 Décembre	mardi 4 Décembre	mercredi 5 Décembre	jeudi 6 Décembre	vendredi 7 Décembre
<p> surimi sauce cocktail</p> <p> lasagnes bolognaises</p> <p> salade verte</p> <p> yaourt nature sucré</p> <p> fruits frais</p>	<p> salade strasbourgeoise</p> <p><i>pomme de terre-frankfort-cèuf-cervelas-carotte</i></p> <p> aiguillette de poulet à la crème </p> <p> carotte poêlée </p> <p> fromage</p> <p> compote de poire</p>	<p> céleri rémoulade </p> <p> poisson frais beurre blanc </p> <p> pomme de terre vapeur</p> <p> fromage à la coupe</p> <p> banane</p>	<p> velouté Dubarry </p> <p> cassoulet </p> <p> entremet mandarine</p> <p> fruits frais</p>	<p> taboulé à l'orientale</p> <p> pavé de poisson à la provençale</p> <p> purée de courgettes</p> <p> fromage</p> <p> paris-brest</p>
lundi 10 Décembre	mardi 11 Décembre	mercredi 12 Décembre	jeudi 13 Décembre	vendredi 14 Décembre
<p> rilette de thon</p> <p><i>thon-jus de citron-mayonnaise</i></p> <p> knacki</p> <p> purée de pomme de terre</p> <p> petit suisse chocolat</p> <p> banane</p>	<p> rillettes</p> <p> moussaka maison </p> <p> fromage blanc vanille</p> <p> fruits frais</p>	<p> taboulé à l'orientale</p> <p> cordon bleu</p> <p> petits pois carottes</p> <p> fromage</p> <p> compote de pêche</p>	<p> friands aux fromages</p> <p> blanquette de veau </p> <p> poêlée de champignons </p> <p> fromage</p> <p> cube poire chocolat</p>	<p> concombre à la crème </p> <p> poisson frais beurre blanc </p> <p> pomme de terre vapeur</p> <p> crème anglaise</p> <p> petit gâteau</p>
lundi 17 Décembre	mardi 18 Décembre	mercredi 19 Décembre	jeudi 20 Décembre	vendredi 21 Décembre
<p> œufs durs, jambon de dinde</p> <p> haché de poulet</p> <p> petit pois carottes</p> <p> fromage</p> <p> compote</p>	<p> terrine de saumon, mayonnaise</p> <p> pâtes carbonara </p> <p> nappé caramel</p> <p> fruits frais</p>	<p> MENU A THEME</p>	<p> </p> <p style="text-align: center;"><b>REPAS DE NOEL</b></p>	<p> velouté tomates vermicelles</p> <p> brandade de morue</p> <p> salade verte</p> <p> fromage</p> <p> cocktail de fruits st mamet</p>
lundi 7 Janvier	mardi 8 Janvier	mercredi 9 Janvier	jeudi 10 Janvier	vendredi 11 Janvier
<p> betteraves rémoulade</p> <p> hachis parmentier </p> <p> salade verte</p> <p> petit suisse aux fruits</p> <p> pomme cuite chaude</p>	<p> rosette</p> <p> sauté de canard </p> <p> gratin de chou-fleur</p> <p> fromage</p> <p> compote pomme banane</p>	<p> velouté de légumes </p> <p> chipolata </p> <p> lentilles </p> <p> mousse chocolat</p> <p> fruits frais</p>	<p> potage pommes de terre/carottes </p> <p> tartiflette </p> <p> salade verte</p> <p> yaourt à boire vanille</p> <p> salade du verger à la grenadine</p>	<p> tricolore au jambon </p> <p> poisson panée</p> <p> purée de céleri</p> <p> fromage</p> <p> galette des rois</p>
<b>Légumes, crudités, cuites, fruits frais</b>	<b>base de féculent, charcuterie, pâtisserie</b>	<b>viande, poisson œuf</b>	<b>fromage/laitage</b>	<b>fruits cuits</b>