

Service : / Effectif :

MENUS Semaine 46 du 14 au 20 novembre 2022

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
DEJEUNER							
Beaujolais Nouveau							
Entrée	Salade de betteraves mimosas	Jambon sec	Maquereau vin blanc	Crumble de champignons	Pâté de foie	Choux rouges vinaigrette*	1/2 Quenelle de brochet à l'oseille**
Mixée		Jambon blanc					
Rempl.	Terrine de légumes		Oeuf mayonnaise	Terrine maraîchère		Boulette pois chiche	Galantine
Viande							
Hachée	Boulette d'agneau au curry	Tartiflette*	Bœuf braisé	Coq au vin	Filet de hoki au citron	Blanquette de veau	Pintade rôtie
Mixée							
Rempl.	Steak haché				Quenelle de volaille		
Légume	Salsifis au beurre	Salade	Carottes Vichy*	Purée	Epinards à la crème	Riz	Endives braisées*
Mixé							
Rempl.	Petits pois	Pomme vapeur			Brocolis au beurre	Pâtes grosses	Choux de Bruxelles
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc (échalotes ciselées + ciboulette)	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Fruit	Terrine à la pistache*	Fruit	Paris Brest	Pêches au sirop	Fruit	Charlotte aux poires sauce chocolat*
DINER							
Entrée	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Crème de céleri	Velouté de potiron
Viande							
Hachée	Pâtes aux fruits de mer	Gratin de choux fleurs	Lard chaud	Oeuf béchamel	Raviolis gratinés	Saucisse de volaille (1/pers)	Tarte aux fromages*
Mixé							
Rempl.	Pâtes au jambon	Gratin de cardes		Jambon blanc			
Légume			Rosti de légumes	Mâche		Haricots beurre	Salade
Mixé							
Rempl.							
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Compote de fraise	Mandarines au sirop	Pomme cuite	Compote de banane	Pruneaux	Liégeois vanille	Compote d'abricot
Régimes	Crème HP/Jour	Sans/Sel	Sans/Alcool		Non compatible Manger-main	Cuisson basse température	

* Fait "Maison" **Partiellement "Maison"

Attention, pour les manger-main certaines textures sont à tartiner ou à boire (diluer si nécessaire)

MENUS Semaine 46 du 14 au 20 novembre 2022

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
DEJEUNER							
Entrée	Salade de betteraves mimosa	Jambon sec	Maquereau vin blanc	Crumble de champignons	Pâté de foie	Choux rouges vinaigrette*	1/2 Quenelle de brochet à l'oseille**
Viande	Boulette d'agneau au curry	Tartiflette*	Bœuf braisé	Coq au vin	Filet de hoki au citron	Blanquette de veau	Pintade rôtie
Légume	Salsifis au beurre	Salade	Carottes Vichy*	Purée	Epinards à la crème	Riz	Endives braisées*
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc (échalotes ciselées + ciboulette)	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse		Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Fruit	Terrine à la pistache*	Fruit	Paris Brest	Pêches au sirop	Fruit	Charlotte aux poires sauce chocolat*
DINER							
Entrée	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de légumes*	Crème de céleri	Velouté de potiron
Viande	Pâtes aux fruits de mer	Gratin de choux fleurs	Lard chaud	Œuf béchamel	Raviolis gratinés	Saucisse de volaille (1/pers)	Tarte aux fromages*
Légume			Rosti de légumes	Mâche		Haricots beurre	Salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse	Yaourt/ P suisse
Dessert	Compote de fraise	Mandarines au sirop	Pomme cuite	Compote de banane	Pruneaux	Liégeois vanille	Compote d'abricot

* Fait "Maison" **Partiellement "Maison"

Viande bovine d'origine Française et/ou UE