

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 2 AU 8 DECEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 2 Décembre Ste Viviane	Potage tomate Crêpe aux champignons Pépites de Hoki chapelure aux 3 céréales Semoule Ratatouille de légumes Vache qui rit - Beurre Liégeois chocolat		Potage tomate Chou-blanc persillé Emincé de volaille à la provençale Haricots beurre Vache qui rit - Beurre Compote pomme-coing		Potage tomate Chou-blanc persillé Emincé de volaille à la provençale Haricots beurre Fromage sans sel - Beurre Compote pomme-coing		Potage tomate Chou-blanc persillé Emincé de volaille à la provençale Haricots beurre Vache qui rit - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 3 Décembre St François-Xavier	Potage de légumes verts Saucisson à l'ail & condiments Pâtes à la Carbonara Fromage râpé Rondelé nature - Beurre Fruit de saison		Potage de légumes verts Betteraves rouges vinaigrette Sauté de bœuf au vin rouge Pommes vapeur Brocolis Rondelé nature - Beurre Tarte aux abricots		Potage de légumes verts Betteraves rouges vinaigrette Sauté de bœuf au vin rouge Pommes vapeur Brocolis Fromage sans sel - Beurre Tarte aux abricots		Potage de légumes verts Betteraves rouges vinaigrette Sauté de bœuf au vin rouge Pommes vapeur Brocolis Rondelé nature - Beurre Laitage nature	
Mercredi 4 Décembre Ste Barbara	Velouté aux champignons Concombres à la Bulgare Burger de veau sauce à l'échalote Pommes de terre Petits pois à la crème Saint-Paulin - Beurre Crème dessert caramel		Velouté aux champignons Feuilleté à la viande Emincé de porc aux petits légumes Pommes noisettes Saint-Paulin - Beurre Petits suisses nature sucré		Velouté aux champignons Concombres à la Bulgare Emincé de porc aux petits légumes Pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Petits suisses nature sucré		Velouté aux champignons Concombres à la Bulgare Emincé de porc aux petits légumes Pommes de terre Saint-Paulin - Beurre Petits suisses nature	
Jeudi 5 Décembre St Gérard	Potage poireaux Coleslaw Escalope de dinde sauce tomate Riz pilaf Edam - Beurre Compote de poires		Potage poireaux Fond d'artichaut vinaigrette Petit salé aux lentilles Edam - Beurre Yaourt nature sucré		Potage poireaux Coleslaw Escalope de dinde sauce tomate Riz pilaf Fromage sans sel - Beurre Compote de poires		Potage poireaux Coleslaw Escalope de dinde sauce tomate Riz pilaf Edam - Beurre Yaourt nature	
Vendredi 6 Décembre St Nicolas	Potage Crécy Rosette & condiments Rôti de bœuf sauce champignons Pommes de terre quartiers Haricots verts Mimolette - Beurre Mousse citron		Potage Crécy Macédoine de légumes mayonnaise Aile de raie aux câpres Pommes de terre Fondue de poireaux Mimolette - Beurre Fromage blanc aromatisé		Potage Crécy Macédoine de légumes Aile de raie aux câpres Pommes de terre Fondue de poireaux Fromage sans sel - Beurre Fromage blanc aromatisé		Potage Crécy Macédoine de légumes Aile de raie aux câpres Pommes de terre Fondue de poireaux Mimolette - Beurre Fromage blanc nature	
Samedi 7 Décembre St Ambroise	Soupe à l'oignon Sardines à l'huile & citron Filet de poulet au curry Riz créole Mélange de légumes Samos - Beurre Liégeois café		Soupe à l'oignon Salade de museau vinaigrette Choucroute Alsacienne Samos - Beurre Cocktail de fruits		Soupe à l'oignon Crudités vinaigrette Filet de poulet au curry Riz créole Mélange de légumes Fromage sans sel - Beurre Liégeois café		Soupe à l'oignon Sardines à l'huile & citron Filet de poulet au curry Riz créole Mélange de légumes Samos - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Dimanche 8 Décembre Ste Immaculée Conception	Crème de volaille Mousse de canard & cornichon Rôti de veau aux olives Pommes boulangères Endives braisées Cantal - Beurre Tarte normande		Crème de volaille Bouchée à la reine Sauté de porc à l'ancienne Röstis de légumes Cantal - Beurre Tarte normande		Crème de volaille Crudités vinaigrette Rôti de veau aux olives Pommes vapeur Endives braisées Fromage sans sel - Beurre Tarte normande		Crème de volaille Crudités vinaigrette Rôti de veau aux olives Pommes vapeur Endives braisées Cantal - Beurre Pâtisserie régime	

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

NOM :
Prénom:

ADRESSE :
COMMUNE :

PRIX DU MENU
8€60



SEMAINE DU 9 AU 15 DECEMBRE 2019							
MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 9 Décembre St Pierre Fourier		Potage de bolets Betteraves rouges vinaigrette Steak de veau sauce brune Pommes de terre cubes Navets braisés Gouda - Beurre Yaourt nature sucré		Potage de bolets Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde aux champignons Pommes vapeur Fromage sans sel - Beurre Yaourt nature sucré		Potage de bolets Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde aux champignons Pommes vapeur Gouda - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 10 Décembre St Romaric		Velouté asperges Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse Flageolets aux dés de tomates Camembert - Beurre Fruit de saison		Velouté asperges Pâté de foie & condiments Dos de cabillaud sauce crevette Pommes de terre Légumes basquaise Camembert - Beurre Crème pralinée		Velouté asperges Céleri vinaigrette Dos de cabillaud sauce crevette Pommes de terre Légumes basquaise Camembert - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 11 Décembre St Daniel		Potage maraîcher Champignons vinaigrette Boulettes d'agneau Riz à l'espagnol Edam - Beurre Flan vanille & caramel		Potage maraîcher <i>Repas à thème: Ch'ti Menu</i> Chou-rouge & mais vinaigrette Endives à la flamande Pommes vapeur Edam - Beurre Tarte au sucre		Potage maraîcher Chou-rouge & mais vinaigrette Boulettes d'agneau Riz à l'espagnol Edam - Beurre Yaourt nature	
Jeudi 12 Décembre Ste Jeanne / Chantal / St Corentin		Potage pois cassés Macédoine de légumes Bœuf aux carottes Pommes noisettes Tomme noire - Beurre Mousse au chocolat		Potage pois cassés Tarte aux poireaux Fricassé de porc à la genevoise Pâtes Tomme noire - Beurre Gaufre liégeoise		Potage pois cassés Macédoine de légumes Bœuf aux carottes Pommes vapeur Tomme noire - Beurre Petits suisses nature	
Vendredi 13 Décembre Ste Lucie		Velouté potiron Carottes râpées au citron Filet de poisson blanc meunière sauce hollandaise Purée crécy Petit Cotentin - Beurre Semoule au lait		Velouté potiron Terrine aux 3 légumes sauce cocktail Escalope de poulet aux herbes Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Petit Cotentin - Beurre Crème dessert chocolat		Velouté potiron Carottes râpées au citron Escalope de poulet aux herbes Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Petit Cotentin - Beurre Laitage nature	
Samedi 14 Décembre Ste Odile		Potage Dubarry Saucisson sec & condiments Rognons sauce chasseur Pommes de terre Petits pois & carottes Carré frais - Beurre Fromage blanc aux fruits		Potage Dubarry Salade Sariz (Carottes, maïs, pois doux, céleri, poivrons rouges, riz) Lasagnes bolognaise Salade iceberg Carré frais - Beurre Cocktail de fruits		Potage Dubarry Salade Sariz (Carottes, maïs, pois doux, céleri, poivrons rouges, riz) Lasagnes bolognaise Salade iceberg Carré frais - Beurre Fromage blanc nature	
Dimanche 15 Décembre Ste Ninon		Potage tomate Terrine de saumon sauce ciboulette Sauté de veau sauce suprême Risotto aux champignons Chèvre - Beurre Tarte au flan		Potage tomate Tarte au Maroilles Rôti de porc Orloff Pommes de terre Poêlée printanière Chèvre - Beurre Tarte au flan		Potage tomate Crudités vinaigrette Sauté de veau sauce suprême Risotto aux champignons Fromage sans sel - Beurre Tarte au flan	

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

NOM :
Prénom :

ADRESSE :
COMMUNE :

PRIX DU MENU
8€60



SEMAINE DU 16 AU 22 DECEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 16 Décembre Ste Alice / Adelaïde	Potage de légumes verts Chou-fleur sauce cocktail Filet de lieu sauce normande Pommes de terre quartiers Carottes Fraidou - Beurre Petits suisses aromatisés		Potage de légumes verts Terrine de campagne & condiments Estouffade de bœuf sauce bordelaise Pommes sautées Endives braisées Fraidou - Beurre Crème pistache		Potage de légumes verts Chou-fleur vinaigrette Estouffade de bœuf sauce bordelaise Pommes vapeur Endives braisées Fromage sans sel - Beurre Petits suisses aromatisés		Potage de légumes verts Chou-fleur vinaigrette Estouffade de bœuf sauce bordelaise Pommes vapeur Endives braisées Fraidou - Beurre Petits suisses nature	
Mardi 17 Décembre St Gaël	Velouté aux champignons Salade de pois chiches Poulet à la crème Riz Emmental - Beurre Tarte chocolat		Velouté aux champignons Maquereau sauce tomate Paupiette de veau à la moutarde Méli-mélo de pommes de terre & de carottes Emmental - Beurre Salade de fruits		Velouté aux champignons Salade de pois chiches Paupiette de veau Méli-mélo de pommes de terre & de carottes Fromage sans sel - Beurre Salade de fruits		Velouté aux champignons Maquereau sauce tomate Paupiette de veau à la moutarde Méli-mélo de pommes de terre & de carottes Emmental - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mercredi 18 Décembre St Gatien	Soupe à l'oignon Salade Sojanade (Pousses de haricots mungo, carottes, maïs, haricots rouges, poivrons rouges) Tartiflette Salade Vache Picon - Beurre Fruit de saison		Soupe à l'oignon Quiche aux légumes Bœuf Bourguignon Purée de pommes de terre Vache Picon - Beurre Crème dessert vanille		Soupe à l'oignon Salade Sojanade (Pousses de haricots mungo, carottes, maïs, haricots rouges, poivrons rouges) Bœuf Bourguignon Purée de pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Crème dessert vanille		Soupe à l'oignon Salade Sojanade (Pousses de haricots mungo, carottes, maïs, haricots rouges, poivrons rouges) Bœuf Bourguignon Purée de pommes de terre Vache Picon - Beurre Fruit de saison	
Jeudi 19 Décembre St Urbain	Potage Crécy Roulade & condiments Cuisse de poulet aux saveurs forestières Pommes vapeur Petits pois à la crème Brebis crème - Beurre Riz au lait		Potage Crécy Salade composée (Salade verte, betteraves rouges, poires) Rôti de porc en sauce Pommes lamelles Salsifis persillés Brebis crème - Beurre Crème caramel		Potage Crécy Salade composée (Salade verte, betteraves rouges, poires) Rôti de porc en sauce Pommes lamelles Salsifis persillés Fromage sans sel - Beurre Crème caramel		Potage Crécy Salade composée (Salade verte, betteraves rouges, poires) Rôti de porc en sauce Pommes lamelles Salsifis persillés Brebis crème - Beurre Fromage blanc nature	
Vendredi 20 Décembre St Zéphyrin	Potage poireaux Crêpe aux champignons Emincé de bœuf aux oignons Pâtes Chantailou ail & fines herbes - Beurre Fruit de saison		Potage poireaux Fond d'artichaut vinaigrette Pavé de Hoki sauce citron Pommes de terre Brocolis Chantailou ail & fines herbes - Beurre Liégeois chocolat		Potage poireaux Fond d'artichaut vinaigrette Pavé de Hoki sauce citron Pommes de terre Brocolis Fromage sans sel - Beurre Liégeois chocolat		Potage poireaux Fond d'artichaut vinaigrette Pavé de Hoki sauce citron Pommes de terre Brocolis Chantailou ail & fines herbes - Beurre Yaourt nature	
Samedi 21 Décembre St Pierre Canisius	Velouté asperges Macédoine de légumes rémoulade Blanquette de volaille Pommes de terre Carottes fondantes Cantadou - Beurre Crème café		Velouté asperges Blancs de poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes sautées Salade Cantadou - Beurre Chausson aux pommes		Velouté asperges Macédoine de légumes vinaigrette Blanquette de volaille Pommes de terre Carottes fondantes Fromage sans sel - Beurre Crème café		Velouté asperges Macédoine de légumes vinaigrette Blanquette de volaille Pommes de terre Carottes fondantes Cantadou - Beurre Laitage nature	
Dimanche 22 Décembre Ste Françoise-Xavière	Crème de volaille Boudin blanc & sa compote Sauté d'agneau à l'ail Mitonnée de flageolets Brie - Beurre Tarte citron		Crème de volaille Mousse de canard au poivre vert Rôti de veau sauce normande Pommes noisettes Haricots plats Brie - Beurre Tarte citron		Crème de volaille Crudités vinaigrette Sauté d'agneau à l'ail Mitonnée de flageolets Fromage sans sel - Beurre Tarte citron		Crème de volaille Crudités vinaigrette Sauté d'agneau à l'ail Mitonnée de flageolets Brie - Beurre Pâtisserie régime	

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

NOM :
Prénom:

ADRESSE :
COMMUNE :

PRIX DU MENU
8€60



SEMAINE DU 23 AU 29 DECEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 23 Décembre St Armand	Potage maraîcher Quiche Lorraine Dos de colin à la provençale Pommes de terre Pavé 1/2 sel - Beurre Beignet pomme		Potage maraîcher Surimi & mayonnaise Sauté de porc Marengo Purée au lait Pavé 1/2 sel - Beurre Petits suisses nature sucré		Potage maraîcher Crudités vinaigrette Sauté de porc Marengo Purée au lait Fromage sans sel - Beurre Petits suisses nature sucré		Potage maraîcher Crudités vinaigrette Sauté de porc Marengo Purée au lait Pavé 1/2 sel - Beurre Petits suisses nature	
Mardi 24 Décembre Ste Adèle	Velouté potiron Haricots verts vinaigrette Lasagnes bolognaise Petit Cotentin - Beurre Mousse chocolat		Velouté potiron Cœurs de palmier vinaigrette Sauté de dinde aux 4 épices Semoule Bouquetière de légumes Petit Cotentin - Beurre Fruit de saison		Velouté potiron Cœurs de palmier vinaigrette Sauté de dinde aux 4 épices Semoule Brunoise de légumes Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Velouté potiron Cœurs de palmier vinaigrette Sauté de dinde aux 4 épices Semoule Brunoise de légumes Petit Cotentin - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 25 Décembre Noël	Potage de pois cassés Terrine aux écrevisses sauce homardine Sauté de chapon aux champignons des bois Pommes sarladaises Poêlée gourmande aux champignons & marrons Fourme d'Ambert - Beurre Bûchette de Noël		Potage de pois cassés Saumon froid sauce ciboulette Sauté de chapon aux champignons des bois Pommes sarladaises Poêlée gourmande aux champignons & marrons Fromage sans sel - Beurre Bûchette de Noël		Potage de pois cassés Saumon froid sauce ciboulette Sauté de chapon aux champignons des bois Pommes sarladaises Poêlée gourmande aux champignons & marrons Fromage sans sel - Beurre Bûchette de Noël		Potage de pois cassés Terrine aux écrevisses sauce homardine Sauté de chapon aux champignons des bois Pommes sarladaises Poêlée gourmande aux champignons & marrons Fourme d'Ambert - Beurre Pâtisserie régime	
Jeudi 26 Décembre St Etienne	Potage tomate Coleslaw Haché de veau sauce brune Pommes sautées Vache qui rit - Beurre Fruit de saison		Potage tomate Pâté en croûte & condiments Rognons sauce madère Riz Vache qui rit - Beurre Crème dessert vanille		Potage tomate Coleslaw Haché de veau sauce brune Pommes vapeur Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage tomate Coleslaw Haché de veau sauce brune Pommes vapeur Vache qui rit - Beurre Fruit de saison	
Vendredi 27 Décembre St Jean Apôtre	Potage Dubarry Salade piémontaise Saucisse de Francfort Purée de légumes Camembert - Beurre Yaourt aromatisé		Potage Dubarry Pizza au fromage Limande meunière sauce citron Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Camembert - Beurre Tarte aux pommes		Potage Dubarry Salade piémontaise Limande meunière sauce citron Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Tarte aux pommes		Potage Dubarry Salade piémontaise Limande meunière sauce citron Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Camembert - Beurre Yaourt nature	
Samedi 28 Décembre St Gaspard / Innocents	Potage de légumes verts Salami & condiments Côte de porc à la graine de moutarde Pâtes Emmental - Beurre Cocktail de fruits		Potage de légumes verts Céleri au citron Aiguillettes de volaille Pommes de terre Tomates rôties Emmental - Beurre Liégeois chocolat		Potage de légumes verts Céleri au citron Aiguillettes de volaille Pommes de terre Tomates rôties Fromage sans sel - Beurre Liégeois chocolat		Potage de légumes verts Céleri au citron Aiguillettes de volaille Pommes de terre Tomates rôties Emmental - Beurre Fromage blanc nature	
Dimanche 29 Décembre St David	Potage de bolets Quenelles de brochet sauce aurore Rôti de bœuf au poivre Pommes rondelles Salsifis Bleu - Beurre Tarte pomme-rhubarbe		Potage de bolets Tarte chèvre & tomate Ragoût de mouton Pommes de terre aux herbes Haricots blancs Bleu - Beurre Tarte pomme-rhubarbe		Potage de bolets Crudités vinaigrette Rôti de bœuf au poivre Pommes rondelles Salsifis Fromage sans sel - Beurre Tarte pomme-rhubarbe		Potage de bolets Crudités vinaigrette Rôti de bœuf au poivre Pommes rondelles Salsifis Bleu - Beurre Pâtisserie régime	

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

NOM :
Prénom:

ADRESSE :
COMMUNE :

PRIX DU MENU
8€60



SEMAINE DU 30 DECEMBRE 2019 AU 5 JANVIER 2020								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 30 Décembre St Roger	Potage carottes Betteraves rouges vinaigrette Escalope de poulet panée Pâtes sauce tomate Fripons - Beurre Compote de pommes & spéculoos		Potage carottes Crêpe au fromage Bœuf à la Hongroise Pommes sarladaises Petits pois Fripons - Beurre Yaourt nature sucré		Potage carottes Betteraves rouges vinaigrette Bœuf à la Hongroise Pommes sarladaises Petits pois Fromage sans sel - Beurre Yaourt nature sucré		Potage carottes Betteraves rouges vinaigrette Bœuf à la Hongroise Pommes sarladaises Petits pois Fripons - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 31 Décembre St Sylvestre	Velouté aux champignons Œuf dur mayonnaise Boulettes d'agneau sauce provençale Semoule Ratatouille de légumes Mimolette - Beurre Crème caramel		Velouté aux champignons Carottes râpées persillées Filet de cabillaud à la fécampoise Pommes de terre Epinards à la crème Mimolette - Beurre Salade de fruits		Velouté aux champignons Carottes râpées persillées Filet de cabillaud à la fécampoise Pommes de terre Epinards à la crème Fromage sans sel - Beurre Salade de fruits		Velouté aux champignons Carottes râpées persillées Filet de cabillaud à la fécampoise Pommes de terre Epinards à la crème Mimolette - Beurre Salade de fruits	
Mercredi 1er Janvier Jour de l'An	Soupe à l'oignon Terrine de lièvre sauvage au Morgon Aiguillettes de canard au poivre vert Pommes noisettes Fagots de haricots verts lardés Brin d'Affinois - Beurre Gâteau de l'An				Soupe à l'oignon Pavé de saumon froid sauce citron Aiguillettes de canard au poivre vert Pommes noisettes Fagots de haricots verts lardés Fromage sans sel - Beurre Gâteau de l'An		Soupe à l'oignon Terrine de lièvre sauvage au Morgon Aiguillettes de canard au poivre vert Pommes noisettes Fagots de haricots verts lardés Brin d'Affinois - Beurre Pâtisserie régime	
Jeudi 2 Janvier St Basile	Potage poireaux Salade verte vinaigrette Hachis Parmentier Chanteneige - Beurre Fruit de saison		Potage poireaux Saucisson à l'ail & petits oignons blancs Jambon braisé sauce Porto Pommes sautées Haricots beurre Chanteneige - Beurre Mousse citron		Potage poireaux Salade verte vinaigrette Hachis Parmentier Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage poireaux Salade verte vinaigrette Hachis Parmentier Chanteneige - Beurre Fruit de saison	
Vendredi 3 Janvier Ste Geneviève	Velouté asperges Pizza au fromage Hoki pané sauce béarnaise Pommes de terre Petits pois & carottes Emmental - Beurre Clafoutis aux cerises		Velouté asperges Macédoine de légumes rémoulade Tomate farcie sauce tomate Riz créole Emmental - Beurre Riz au lait		Velouté asperges Macédoine de légumes vinaigrette Tomate farcie Riz créole Fromage sans sel - Beurre Riz au lait		Velouté asperges Macédoine de légumes vinaigrette Tomate farcie sauce tomate Riz créole Emmental - Beurre Petits suisses nature	
Samedi 4 Janvier St Otilion	Potage de pois cassés Croisillon Dubarry Rôti de dindonneau sur sa brunoise de légumes Pâtes Petit Moulé - Beurre Yaourt aux fruits		Potage de pois cassés Rillettes & condiments Fricassé de porc aux lardons Pommes persillées Choux de Bruxelles Petit Moulé - Beurre Gaufre liégeoise		Potage de pois cassés Crudités vinaigrette Fricassé de porc Pommes persillées Choux de Bruxelles Fromage sans sel - Beurre Gaufre liégeoise		Potage de pois cassés Crudités vinaigrette Fricassé de porc Pommes persillées Choux de Bruxelles Petit Moulé - Beurre Yaourt nature	
Dimanche 5 Janvier St Edouard	Crème de volaille Terrine aux endives & condiments Blanquette de veau Riz Légumes blanquette Roquefort - Beurre Paris-Brest		Crème de volaille Vol au vent Sauté de bœuf Stroganoff Gratin Dauphinois Roquefort - Beurre Paris-Brest		Crème de volaille Crudités vinaigrette Blanquette de veau Riz Légumes blanquette Fromage sans sel - Beurre Paris-Brest		Crème de volaille Crudités vinaigrette Blanquette de veau Riz Légumes blanquette Roquefort - Beurre Pâtisserie régime	

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