

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 6 AU 12 JANVIER 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 6 Janvier Ste Melaine	Potage tomate Mousse de canard et condiments Hachis Parmentier Salade Vache qui rit - Beurre Compote de pommes		Potage tomate Betteraves rouges à la crème Burger de veau aux olives Pommes grenaille Jardinière de légumes Vache qui rit - Beurre Fruit de saison		Potage tomate Betteraves rouges - vinaigrette Burger de veau aux olives Pommes grenaille Jardinière de légumes Fromage sans sel - Beurre Compote de pommes		Potage tomate Betteraves rouges - vinaigrette Burger de veau aux olives Pommes grenaille Jardinière de légumes Vache qui rit - Beurre Compote de pommes	
Mardi 7 Janvier St Raymond	Potage de légumes verts Rosette et condiments Omelette Pommes de terre - Ratatouille Fraidou - Beurre Galette des rois (pommes)		Potage de légumes verts Salade Chinoise Filet de colin à la coriandre Pommes de terre Bâtonnières de légumes Fraidou - Beurre Crème pralinée		Potage de légumes verts Salade Chinoise Omelette Pommes de terre Ratatouille Fromage sans sel - Beurre Galette des rois (pommes)		Potage de légumes verts Salade Chinoise Omelette Pommes de terre Ratatouille Fraidou - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 8 Janvier St Lucien	Potage maraîcher Haricots verts - vinaigrette Sauté de bœuf sauce aux petits légumes Pâtes Petit Cotentin - Beurre Yaourt aromatisé		Potage maraîcher Tarte aux poireaux Boulettes d'agneau sauce tomate Purée de pomme de terre Petit Cotentin - Beurre Compote de poires		Potage maraîcher Haricots verts - vinaigrette Sauté de bœuf sauce aux petits légumes Pâtes Fromage sans sel - Beurre Yaourt aromatisé		Potage maraîcher Haricots verts - vinaigrette Sauté de bœuf sauce aux petits légumes Pâtes Petit Cotentin - Beurre Yaourt nature	
Jeudi 9 Janvier Ste Alix	Potage poireaux Salade mélangée Jambon braisé sauce mère Pommes sautées Mini Cabrette - Beurre Fruit de saison		Potage poireaux Cœurs de palmier - vinaigrette Filet de poulet au paprika Blé Poivrons Mini Cabrette - Beurre Liégeois café		Potage poireaux Cœurs de palmier - vinaigrette Filet de poulet au paprika Blé Poivrons Fromage sans sel - Beurre Liégeois café		Potage poireaux Cœurs de palmier - vinaigrette Filet de poulet au paprika Blé Poivrons Mini Cabrette - Beurre Fromage blanc nature	
Vendredi 10 Janvier St Guillaume	Potage Crécy Pizza au fromage Hoki filet pané sauce tartare Semoule Carottes Edam - Beurre Flan à la vanille		Potage Crécy Salade chou-rouge Palette à la diable Pâtes au fromage Edam - Beurre Petit suisse aromatisé		Potage Crécy Salade chou-rouge Poisson blanc sauce tartare Semoule Carottes Fromage sans sel - Beurre Flan à la vanille		Potage Crécy Salade chou-rouge Poisson blanc sauce tartare Semoule Carottes Edam - Beurre Petits suisses nature	
Samedi 11 Janvier St Paulin	Soupe à l'oignon Blancs de poireaux - vinaigrette Carbonade Flamande Pommes rissolées Carottes fondantes Tome des Pyrénées - Beurre Mousse au chocolat		Soupe à l'oignon Quenelles de veau gratinées Fricassé de dinde au curry Riz Tome des Pyrénées - Beurre Fruit de saison		Soupe à l'oignon Blancs de poireaux - vinaigrette Carbonade Flamande Pommes vapeur Carottes fondantes Fromage sans sel - Beurre Mousse au chocolat		Soupe à l'oignon Blancs de poireaux - vinaigrette Carbonade Flamande Pommes vapeur Carottes fondantes Tome des Pyrénées - Beurre Laitage nature	
Dimanche 12 Janvier Ste Tatiana	Crème de volaille Terrine de St-Jacques sauce cocktail Gigot d'agneau au thym Flageolets Croix de Malte - Beurre Baba au rhum		Crème de volaille Terrine de lapin et condiments Rôti de veau sauce crémeuse Pommes saladaises Endives braisées Croix de Malte - Beurre Baba au rhum		Crème de volaille Crudités - vinaigrette Rôti de veau sauce crémeuse Pommes saladaises Endives braisées Fromage sans sel - Beurre Baba au rhum		Crème de volaille Terrine de St-Jacques sauce cocktail Rôti de veau sauce crémeuse Pommes saladaises Endives braisées Croix de Malte - Beurre Pâtisserie régime	

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

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 13 AU 19 JANVIER 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 13 Janvier Ste Yvette	Velouté asperges Pâté de campagne Dos de colin aux petits légumes Blé Rondelé nature - Beurre Gaufre liégeoise		Velouté asperges Carottes râpées à l'orange Sauté de bœuf à l'ancienne Gratin Dauphinois Rondelé nature - Beurre Fruit de saison		Velouté asperges Carottes râpées à l'orange Dos de colin aux petits légumes Blé Fromage sans sel - Beurre Gaufre liégeoise		Velouté asperges Carottes râpées à l'orange Dos de colin aux petits légumes Blé Rondelé nature - Beurre Fruit de saison	
Mardi 14 Janvier Ste Nina	Potage de légumes verts Chou-blanc - vinaigrette Chili con carne Riz Mimolette - Beurre Yaourt aux fruits		Potage de légumes verts Salami et condiments Paupiette de dinde sauce forestière Pâtes Mimolette - Beurre Semoule au lait		Potage de légumes verts Chou-blanc - vinaigrette Paupiette de dinde sauce forestière Pâtes Fromage sans sel - Beurre Yaourt aux fruits		Potage de légumes verts Chou-blanc - vinaigrette Paupiette de dinde sauce forestière Pâtes Mimolette - Beurre Yaourt nature	
Mercredi 15 Janvier St Rémi	Potage maraîcher Salade de pâtes Escalope de poulet sauce Dijonnaise Purée de carottes Camembert - Beurre Liégeois chocolat		Potage maraîcher Macédoine de légumes Lard - Mayonnaise Pommes sautées Salade Camembert - Beurre Petit suisse nature sucré		Potage maraîcher Macédoine de légumes Escalope de poulet sauce Dijonnaise Purée de carottes Fromage sans sel - Beurre Liégeois chocolat		Potage maraîcher Macédoine de légumes Escalope de poulet sauce Dijonnaise Purée de carottes Camembert - Beurre Petits suisses nature	
Jeudi 16 Janvier St Marcel	Potage St-Germain Quiche Lorraine Rôti de bœuf sauce poivre Pommes de terre Haricots verts Chantailou - Beurre Flan caramel		Potage St-Germain Taboulé Tripes à la mode de Caen Pommes vapeur Carottes Chantailou - Beurre Compote pomme - coing		Potage St-Germain Taboulé Rôti de bœuf sauce poivre Pommes de terre Haricots verts Fromage sans sel - Beurre Flan caramel		Potage St-Germain Taboulé Rôti de bœuf sauce poivre Pommes de terre Haricots verts Chantailou - Beurre Compote sans sucre ajouté	
Vendredi 17 Janvier Ste Roseline	Velouté potiron Céleri râpé Pennes à la Carbonara Fromage râpé Vache Picon - Beurre Fruit de saison		Velouté potiron Œuf dur sauce cocktail Roussette oignons au vin blanc Riz au curcuma Julienne de légumes Vache Picon - Beurre Chou au café		Velouté potiron Céleri râpé Roussette oignons au vin blanc Riz au curcuma Julienne de légumes Fromage sans sel - Beurre Chou au café		Velouté potiron Céleri râpé Roussette oignons au vin blanc Riz au curcuma Julienne de légumes Vache Picon - Beurre Yaourt nature	
Samedi 18 Janvier Ste Prisca	Potage Dubarry Tarte chèvre & tomate Filet de poulet sauce chasseur Pommes de terre Petits pois aux oignons Boursin ail & fines herbes - Beurre Fromage blanc - confiture		Potage Dubarry Salade fromagère Choucroute Boursin ail & fines herbes - Beurre Ananas au sirop		Potage Dubarry Crudités - vinaigrette Filet de poulet sauce chasseur Pommes de terre Petits pois aux oignons Fromage sans sel - Beurre Fromage blanc - confiture		Potage Dubarry Salade fromagère Filet de poulet sauce chasseur Pommes de terre Petits pois aux oignons Boursin ail & fines herbes - Beurre Fromage blanc nature	
Dimanche 19 Janvier St Marius	Potage tomate Terrine chicon & condiments Longe de porc Pommes sautées Haricots beurre Six de Savoie - Beurre Tarte noix de coco		Potage tomate Feuilleté saumon oseille Cuisse de pintade confite Pommes saladaises Poêlée de légumes Six de Savoie - Beurre Tarte noix de coco		Potage tomate Pavé de poisson froid sauce citron Longe de porc Pommes vapeur Haricots beurre Fromage sans sel - Beurre Tarte noix de coco		Potage tomate Terrine chicon & condiments Longe de porc Pommes vapeur Haricots verts Six de Savoie - Beurre Pâtisserie régime	

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

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 20 AU 26 JANVIER 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 20 Janvier St Sébastien	Potage de légumes verts Crêpe aux champignons Poisson blanc gratiné Semoule Epinards à la crème Edam - Beurre Beignet pomme		Potage de légumes verts Salade coleslaw Escalope de poulet à la Napolitaine Pâtes Fromage râpé Edam - Beurre Crème dessert pistache		Potage de légumes verts Salade coleslaw Poisson blanc Semoule Epinards à la crème Fromage sans sel - Beurre Beignet pomme		Potage de légumes verts Salade coleslaw Poisson blanc Semoule Epinards à la crème Edam - Beurre Compote sans sucre ajouté	
Mardi 21 Janvier Ste Agnès	Potage maraîcher Betteraves rouges Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes sautées Petits pois Bleu - Beurre Fruit de saison		Potage maraîcher <i>Repas à thème : Menu Auvergnat</i> <i>Pâté de foie</i> <i>Chou farci</i> <i>Riz</i> <i>Bleu - Beurre</i> <i>Tarte myrtille</i>		Potage maraîcher Betteraves rouges Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes sautées Petits pois Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage maraîcher Betteraves rouges Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes sautées Petits pois Bleu - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 22 Janvier St Vincent	Potage poireaux Salade de riz Emincé de bœuf au jus Pommes de terre aux oignons Brocolis Chanteneige - Beurre Yaourt nature sucré		Potage poireaux Tomates & échalote - vinaigrette Paupiette de veau Gratin de chou-fleur & pommes de terre Chanteneige - Beurre Compote de fruits		Potage poireaux Tomates & échalote - vinaigrette Emincé de bœuf au jus Pommes de terre aux oignons Brocolis Fromage sans sel - Beurre Yaourt nature sucré		Potage poireaux Tomates & échalote - vinaigrette Emincé de bœuf au jus Pommes de terre aux oignons Brocolis Chanteneige - Beurre Yaourt nature	
Jeudi 23 Janvier St Barnard	Potage Crécy Carottes râpées Lasagne bolognaise Emmental - Beurre Cocktail de fruits		Potage Crécy Sardines à l'huile Potjevleesch Pommes sautées Salade Emmental - Beurre Liégeois vanille		Potage Crécy Carottes râpées Lasagne bolognaise Fromage sans sel - Beurre Cocktail de fruits		Potage Crécy Carottes râpées Lasagne bolognaise Emmental - Beurre Petit suisse nature	
Vendredi 24 Janvier Ste Fr. de Sales	Soupe à l'oignon Tarte au fromage Saucisse de Toulouse Lentilles & carottes Petit Cotentin - Beurre Mousse au chocolat		Soupe à l'oignon Cœurs de palmier - vinaigrette Saumonette sauce à la moutarde Pommes de terre Jardinière de légumes Petit Cotentin - Beurre Fromage blanc aromatisé		Soupe à l'oignon Cœurs de palmier - vinaigrette Saumonette sauce à la moutarde Pommes de terre Jardinière de légumes Fromage sans sel - Beurre Fromage blanc aromatisé		Soupe à l'oignon Cœurs de palmier - vinaigrette Saumonette sauce à la moutarde Pommes de terre Jardinière de légumes Petit Cotentin - Beurre Fromage blanc nature	
Samedi 25 Janvier Conv. De St Paul	Crème de volaille Champignons à la Grecque Rôti de dinde Pommes de terre Salsifis à la crème Rondelé aux noix - Beurre Flan caramel		Crème de volaille Mortadelle & condiments Emincé de porc marengo Semoule Poêlée méridionale Rondelé aux noix - Beurre Riz au lait		Crème de volaille Champignons à la Grecque Rôti de dinde Pommes de terre Salsifis à la crème Fromage sans sel - Beurre Flan caramel		Crème de volaille Champignons à la Grecque Rôti de dinde Pommes de terre Salsifis à la crème Rondelé aux noix - Beurre Laitage nature	
Dimanche 26 Janvier Ste Paule	Potage de légumes verts Boudin blanc et sa compote Navarin d'agneau Pommes fondantes Poêlée campagnarde St Nectaire - Beurre Mille-feuille		Potage de légumes verts Feuilleté poireaux et poulet Rôti de bœuf à la Lyonnaise Pommes de terre aux herbes Navets braisés St Nectaire - Beurre Mille-feuille		Potage de légumes verts Blancs de poireaux - vinaigrette Navarin d'agneau Pommes fondantes Poêlée campagnarde Fromage sans sel - Beurre Mille-feuille		Potage de légumes verts Boudin blanc et sa compote Navarin d'agneau Pommes fondantes Poêlée campagnarde St Nectaire - Beurre Pâtisserie régime	

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

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 27 JANVIER AU 2 FEVRIER 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 27 Janvier Ste Angèle	Velouté d'asperges Chou-fleur sauce cocktail Haché de veau sauce aux herbes Flageolets Pommes de terre Cantadou - Beurre Compote de poires		Velouté d'asperges Céleri rémoulade aux raisins secs Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Cantadou - Beurre Mousse au café		Velouté d'asperges Chou-fleur - vinaigrette Haché de veau sauce aux herbes Flageolets Pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Compote de poires		Velouté d'asperges Chou-fleur - vinaigrette Haché de veau sauce aux herbes Flageolets Pommes de terre Cantadou - Beurre Compote sans sucre ajouté	
Mardi 28 Janvier St Thomas d'Aquin	Potage maraîcher Salade de cervelas - vinaigrette Couscous (boulettes, merguez) Semoule Légumes couscous Gouda - Beurre Velouté aux fruits mixés		Potage maraîcher Betteraves rouges Filet de cabillaud sauce au beurre Riz Brunoise de légumes Gouda - Beurre Tarte aux abricots		Potage maraîcher Betteraves rouges Filet de cabillaud sauce au beurre Riz Brunoise de légumes Fromage sans sel - Beurre Tarte aux abricots		Potage maraîcher Betteraves rouges Filet de cabillaud sauce au beurre Riz Brunoise de légumes Gouda - Beurre Velouté nature	
Mercredi 29 Janvier St Gildas	Potage St-Germain Salade verte - vinaigrette Sauté de porc aux champignons Pommes rissolées Rondelé nature - Beurre Crème dessert caramel		Potage St-Germain Pizza au fromage Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre Légumes bouillon Rondelé nature - Beurre Pêche au sirop		Potage St-Germain Salade verte - vinaigrette Sauté de porc aux champignons Pommes vapeur Fromage sans sel - Beurre Crème dessert caramel		Potage St-Germain Salade verte - vinaigrette Sauté de porc aux champignons Pommes vapeur Rondelé nature - Beurre Yaourt nature	
Jeudi 30 Janvier Ste Martine	Velouté potiron Œuf dur - Mayonnaise Haché au saumon Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Kiri - Beurre Eclair au chocolat		Velouté potiron Salade Mexicaine Blanquette de volaille Riz Légumes blanquette Kiri - Beurre Yaourt nature		Velouté potiron Salade Mexicaine Blanquette de volaille Pommes de terre Légumes blanquette Fromage sans sel - Beurre Eclair au chocolat		Velouté potiron Salade Mexicaine Blanquette de volaille Pommes de terre Légumes blanquette Kiri - Beurre Yaourt nature	
Vendredi 31 Janvier Ste Marcella	Potage Dubarry Macédoine de légumes Escalope de dinde Viennoise Pâtes Tomme noire - Beurre Fruit de saison		Potage Dubarry Quiche oignons & lardons Saucisse sauce brune Purée de pommes de terre Potée de chou rouge Tomme noire - Beurre Flan vanille		Potage Dubarry Macédoine de légumes Saucisse sauce brune Purée de pommes de terre Potée de chou rouge Fromage sans sel - Beurre Flan vanille		Potage Dubarry Macédoine de légumes Saucisse sauce brune Purée de pommes de terre Potée de chou rouge Tomme noire - Beurre Fruit de saison	
Samedi 1er Février Ste Ella	Potage tomate Artichaut - vinaigrette Cassoulet Mimolette - Beurre Crème dessert chocolat		Potage tomate Taboulé Bœuf Bourguignon Pommes de terre Carottes fondantes Mimolette - Beurre Salade de fruits		Potage tomate Taboulé Bœuf Bourguignon Pommes de terre Carottes fondantes Fromage sans sel - Beurre Salade de fruits		Potage tomate Taboulé Bœuf Bourguignon Pommes de terre Carottes fondantes Mimolette - Beurre Fromage blanc nature	
Dimanche 2 Février Près du Seigneur	Potage de légumes verts Terrine de poisson sauce ciboulette Emincé de porc à la bière Pommes boulangères Duo de haricots Cantal - Beurre Tarte citron		Potage de légumes verts Vol au vent Ragoût de mouton Cantal - Beurre Tarte citron		Potage de légumes verts Poisson froid sauce ciboulette Emincé de porc à la bière Pommes boulangères Duo de haricots Fromage sans sel - Beurre Tarte citron		Potage de légumes verts Terrine de poisson sauce ciboulette Emincé de porc à la bière Pommes boulangères Duo de haricots Cantal - Beurre Pâtisserie régime	

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