



Période du 5 novembre au 9 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre cubes à la parisienne	Laitue iceberg		Salade asiatique	Velouté de carottes et d'oranges 
Escalope de dinde curry	Paupiette de veau andalouse		Aiguillette de colin panée	Sauté de boeuf bobotie
Purée de carottes et pommes de terre	Lentilles 		Epinards  à la béchamel	Semoule 
Yaourt aromatisé	Fromy		Brie	Coeur de dame
Fruits de saison 	Mousse au chocolat au lait		 Cake aux poires maison	Fruits de saison



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 12 novembre au 16 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage	Chou blanc  et raisins secs		Salade de betteraves	Jus de pamplemousse
Sauté de porc à la diable s/porc : <i>Poulet sauté à la diable</i>	Axoia de boeuf 		Boulettes d'agneau grand mère	Steak de Colin sauce aux condiments 
Haricots verts 	Riz  créole		Pommes smiles	Ratatouille  et blé 
Fromage fondu	Yaourt nature  les 2 vaches		Petit moulé ail et fines herbes	Edam
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison 		Fruits de saison 	Crème de framboise au yaourt brassé



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs





Période du 19 novembre au 23 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes	Velouté d'automne		Rillettes comme une brandade	Salade de blé à la catalane
Sauté de boeuf bourguignon			Emincé de poulet sauce olives	Omelette nature
Choux de Bruxelles et pommes de terre	Coquillettes  au saumon		Riz Portugais	Courgettes à la béchamel
Cotentin nature	Tomme blanche		Yaourt nature 	Brebis crème
Compote de pommes 	Fruit de saison		Pastel de nata	Fruits de saison 



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 26 novembre au 30 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri  méditerranéen	Carottes râpées maison		Pizza au fromage	Endives aux pommes
Pépîte de poisson pané	Bolognaise au boeuf VBF		Rôti de veau à l'ancienne	Poisson blanc gratiné au fromage
Pommes rissolées	Pennes		Petits pois  saveur du midi	Chou-fleur  béchamel
Fromy	Cantal		Carré de l'est	Petit gervais aux fruits
Liégeois à la vanille	Compote pommes abricots 		Fruits de saison	 Cake pépites chocolat spéculoos maison



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 3 décembre au 7 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			PLAT VEGETARIEN	
Blé à la provençale	Salade fantaisie		Pâté en croûte s/porc : Oeufs durs mayonnaise	Salade verte
Bœuf sauté sauce lyonnaise	Médailon de merlu au curry			Merguez douce
Jardinière de légumes	Boulgour		Riz au chili végétarien	Purée de potiron et pommes de terre
Coulommiers	Edam		Yaourt nature	Fromage fondu
Fruits de saison	Flan nappé caramel		Fruits de saison	 Gâteau ananas caramélisé maison





Période du 10 décembre au 14 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Taboulé		Potage de légumes aux vermicelles	Céleri rémoulade
Boulette boeuf sauce tomate	Steak haché de saumon sauce fromage frais		Façon tartiflette aux lardons s/porc : <i>Façon tartiflette à la dinde</i>	Colin sauce tomate
Spirales	Mélange légumes haricots plats			Emincé de poireau béchamel
Carré de l'est	Fromage blanc aux fruits		Yaourt nature les 2 vaches	Chévretine
Compote pommes abricots	Fruits de saison		Fruits de saison	Beignet chocolat noisette



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs





Période du 17 décembre au 21 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade harmonie	Crêpe au fromage		REPAS DE NOEL Cake au saumon et citron 	Endives vinaigrette
Burger de veau sauce blanche	Bœuf sauté sauce chasseur		Escalope de poulet à la crème	Colin sauce brésilienne
Semoule	Chou romanesco et carottes		Christmas Star	Courgette mexicaine 
Rouy	Fraidou		Dessert de Noël Clémentine et papillotes	Tomme grise
Compote pommes bananes 	Fruits de saison 			Flan au chocolat



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

