



Période du 5 novembre au 9 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre cubes à la parisienne Salade de riz niçois	Laitue iceberg Céleri rémoulade		Salade asiatique Radis et beurre	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 Yaourt nature	Fromy Saint Nectaire AOC		Brie Petit moulé nature	Coeur de dame Croc'lait
Fruits de saison 	Mousse au chocolat au lait Crème dessert au caramel		 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 Terrine de légumes mayonnaise	Jus de pamplemousse Salade coleslaw
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 Camembert	Yaourt nature  les 2 vaches		Petit moulé ail et fines herbes Tomme noire	Edam Fraidou
Cocktail de fruits au sirop Compote pomme-cassis	Fruit de saison 		Fruits de saison 	Crème de framboise au yaourt brassé



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"








Recette des Chefs

elior 



Période du 19 novembre au 23 novembre

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



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs





Période du 26 novembre au 30 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri  méditerranéen Salade verte	Carottes râpées maison Pomelos		Pizza au fromage	Endives aux pommes Radis et beurre
Pépites 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 Saint Paulin	Cantal Fraidou		Carré de l'est Fromage fondu	Petit gervais aux fruits Petit suisse nature
Liégeois à la vanille Flan nappé caramel	Compote pommes abricots  Compote pommes bananes 		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 écolière	Salade fantaisie Salade farandole		Pâté en croûte Oeufs durs mayonnaise	Salade verte Chou rouge râpé sauce à l'échalote
Bœuf sauté sauce lyonnaise	Médaille de merlu au curry			Merguez douce
Jardinière de légumes	Boulgour		Riz au chili végétarien	Purée de potiron et pommes de terre
Coulommiers Croc'lait	Edam Brebis crème		Yaourt nature Yaourt aromatisé	Fromage fondu Mimolette
Fruits de saison	Flan nappé caramel Crème dessert au chocolat		Fruits de saison	 Gâteau ananas caramélisé maison





Période du 10 décembre au 14 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Taboulé Salade de pommes de terre à la catalane		Potage de légumes aux vermicelles	Céleri rémoulade Radis et beurre
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 Fromage blanc nature		Yaourt nature les 2 vaches Yaourt Les 2 vaches à la framboise	Chèvre Saint Nectaire AOC
Compote pommes abricots	Fruits de saison		Fruits de saison	Beignet chocolat noisette Beignet aux pommes



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs





Période du 17 décembre au 21 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade harmonie Salade verte	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons		REPAS DE NOEL Cake au saumon et citron 	Endives vinaigrette Radis et beurre
Burger de veau sauce blanquette	Bœuf sauté sauce chasseur		Escalope de poulet à la crème	Colin sauce brésilienne
Semoule	Chou romanesco et carottes		Christmas Star	Courgette mexicaine 
Rouy Fromage fondu	Fraidou Gouda		Dessert de Noël Clémentine et papillotes	Tomme grise Cotentin nature
Compote pommes bananes  Compote de pommes fraises 	Fruits de saison 			Flan au chocolat Flan nappé caramel



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

