





















Semaine du 04 au 08 Novembre 2024, le Chef vous propose



	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien						
ENTREES	Salade verte  	Soupe de légumes mélangés à la crème, croustons en libre service  	Salade de pépinettes	Coleslaw	Salade Lyonnaise 	
PLAT	Filet de dinde sauce champignons 	Lasagnes végétariennes  	Œufs florentine	Sauté de bœuf 	Filet de merlu et citron	
GARNITURE	Riz blanc  		Epinards à la crème	Boulgour	Petits pois carottes  	
LAITAGE	Yaourt nature 	Fromage sec	Fromage frais à tartiner	Yaourt aromatisé 	Fromage sec	
DESSERT	Compote de pommes  	Carpaccio de poire    	Fruit de saison	Fruit de saison  	Gâteau au chocolat 	



Végétarien

*recette à découvrir



Préparé par notre chef











Les produits locaux



Produits biologiques

Chaque semaine, le chef vous fait découvrir une nouvelle recette



	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI AROM Café et chocolat	VENDREDI
ENTREES		Mousse du légume mystère	Barquettes endives fromage blanc, échalotte, persil 	Quiche au fromage	Salade verte	Poireaux vinaigrette 
PLAT		Pates au thon 	Filet de colin au curry	Saucisse fumée	Steak haché 5% MG 	Gratin de quenelles
GARNITURE			Poêlée de choux fleur 	Haricots blancs à la tomate	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés
LAITAGE		Yaourt à la vanille	fromage sec	Petit suisse	Verre de lait	Fromage sec
DESSERT		Raisin	Tarte aux pommes 	Fruit de saison	Cake au chocolat noir et blanc 	Compote de poires 

Menu Végétarien



Végétarien

*recette à découvrir



Préparé par notre chef















Produits locaux



Produits biologiques

Chaque semaine, le chef vous fait découvrir une nouvelle recette



	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte aux dés de gruyère		*Crème de butternut au lardons grillés (servir à part)	Chacuterie	Salade composée toast de fromage de chèvre	Macédoine de légumes 
PLAT	Poulet rôti		Boulettes de bœuf à la tomate 	Croziflette 	Filet de poisson  	Quiche au fromage du chef et carottes en rondelles 
GARNITURE	Potatoes		Spaghetti 		Purée de légumes	Fromage sec 
LAITAGE	Yaourt aromatisé		Fromage sec		Yaourt nature	
DESSERT	Crumble aux pommes 		Salade de fruits frais de saison 	Smoothie fruits de saison et petit biscuit 	Crème vanille 	Compote de fruit

Menu Végétarien



Végétarien

*recette à découvrir



Préparé par notre chef




Les produits locaux



Produits biologiques

Chaque semaine, le chef vous fait découvrir une nouvelle recette



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade verte au maïs	Velouté de légumes de saison croustons gruyère	Cookie carottes fromage	*Salade César (parmesan, croustons, poulet)	Betteraves
PLAT	Blanquette de poulet à l'ancienne	Saucisse végétarienne de lentilles	Escalope de veau sauce au bleu	Rôti de porc au jus et aux herbes aromatiques	Spaghetti Bolognaise
GARNITURE	Riz pilaf	Haricots verts	Patate douce	Gratin de choux fleurs à la muscade	
LAITAGE	Fromage sec		Petit suisse	Fromage sec	Fromage blanc
DESSERT	Salade de fruits	Smoothie aux fruits et cigarette russe	Crème renversée	Cake à la vanille	Pomme rouge

Menu Végétarien



Végétarien

*recette à découvrir



Préparé par notre chef
















Les produits locaux



Produits biologiques

Chaque semaine, le chef vous fait découvrir une nouvelle recette



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI menus des lumières
ENTREES	Salade de riz vinaigrette  	Œuf mayonnaise 	Pizza à partager salade verte	Salade composée crudités	*Soupe à l'oignon Lyonnaise 
PLAT	Poisson meunière citron	*Pates à la carbonara de petits pois  		Poulet rôti	Saucisson brioché
GARNITURE	Epinards à la crème  	Fromage sec	Fromage blanc	Frites	Purée de brocolis
LAITAGE	Yaourt nature	Fromage sec	Fromage blanc	Fromage sec	Verre de lait  
DESSERT	Salade de fruits de saison  	Poire rôtie au miel  	Pizza banane chocolat 	Flan aux œufs vanille  	Tarte Praline  



Végétarien

*recette à découvrir



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Produits biologiques

Chaque semaine, le chef vous fait découvrir une nouvelle recette



MIDI

LUNDI











MARDI

MERCREDI le menus
de nos grands meres

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI le menus de nos grands meres	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Salade de maïs 	Légumes à croquer (choux fleurs carottes) sauce fromage blanc ciboulette	à définir ensemble et créé par les anciens	Salade composée de mâche et croûtons	Soupe de pâtes Alphabet
PLAT		Gratin de pates   	Blanquette de veau 		Filet de poisson à la crème	Poulet au citron
GARNITURE			Pommes vapeur		Fondue de légumes d'hiver mystère	Haricots plats
LAITAGE		Yaourt aromatisé  	Emmental  		Fromage à tartiner nature	Fromage sec
DESSERT		Fruit de saison	Compote pomme vanille 		*Clafoutis au Nutella 	Smoothie aux fruits de saison



Végétarien



Préparé par notre chef





















Les produits locaux



Les Produits biologiques

* recette à découvrir



	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI repas de Noel	VENDREDI
ENTREES		Crudités de saison en vinaigrette  	Soupe paysanne  		Torsades au fromage et son sapin feuilleté	 Salade composée vinaigrette  
PLAT		Hachis Parmentier	Filet de poisson sauce tomate 	Repas de Noel du centre	Escalope de dinde sauce champignons 	Omelette 
GARNITURE			Butternuts rôties		Pommes Dauphines 	Carottes 
LAITAGE		Yaourt aux fruits 	Comté		 Clémentines, Papillottes et Bûche glacée	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT		Compote de pommes	Fruit de saison  			Riz au lait vanillé  



Végétarien

*recette à découvrir



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Chaque semaine, le chef vous fait découvrir une nouvelle recette

