

Décembre 2018


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 3 au 7 DECEMBRE 2018	Salade verte & maïs vinaigrette maison Poulet rôti au jus Courgettes & riz Buchette mi-chèvre Crème dessert chocolat	Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce bobotie Semoule Tomme noire Banane	Poireaux vinaigrette maison Andouillette à la dijonnaise Pomme paillason Brie Compote pomme/fraise	Potage de légumes Façon tartiflette à la dinde Yaourt nature et sucre Poire	Endives & croutons vinaigrette maison Filet de cabillaud beurre citron Jeunes carottes ciboulette Beaufort Cake chocolat maison
SEMAINE DU 10 au 14 DECEMBRE 2018	Salade verte & Emmental vinaigrette maison Sauté de porc sauce andalouse Penne & râpé Saint Nectaire Pomme	Betteraves vinaigrette maison Boulettes de bœuf sauce marengo Purée de pomme de terre Emmental Tarte abricotine	Poireaux vinaigrette maison Petit salé Lentilles & carottes Edam Cocktail de fruit	Friand au fromage Emincé de poulet sauce crème Haricots verts persillés Cantal Kiwi	Salade cœur d'artichaut vinaigrette maison Thon à la basquaise Blé Roquefort Clémentines
SEMAINE DU 17 au 21 DECEMBRE 2018	Endives vinaigrette maison Escalope de poulet forestière Riz de Camargue Yaourt nature & sucre Poire	Carottes râpées vinaigrette maison Rôti de bœuf sauce aux olives Torti & râpé Camembert Mousse au chocolat	Potage au potiron Boudin noir aux pommes Purée de pomme de terre Saint Paulin Clémentines	Menu du Réveillon Mousse de canard , pain aux céréales et gelée de groseilles Queue de lotte safranée Riz aux champignons Fournols Ile Flottante	Menu de Noël Terrine de saint Jacques & sa sauce cocktail Médaille de pintade aux marrons Pommes Duchesse Petit Louis Bûche de Noël
SEMAINE DU 24 au 28 DECEMBRE 2018	<i>Fermé</i>	<i>Féfé</i>	<i>Fermé</i>	Lentilles vinaigrette Alouettes de boeuf aux olives Riz Camarguais Pont l'Evêque Poire	Salade de Haricots verts Colin poêlé Epinards Béchamel Faisselle & sucre Kiwi


Janvier 2019


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU Du 31 Décembre au 6 Janvier 2019	FERME	FERIE	FERME	Potage de légumes Omelette aux fines herbes Brocolis Bio aux saveurs du jardin Pointe de Brie Banane	Carottes râpées Bio et sa vinaigrette aux agrumes Pavé de poisson mariné à la provençale Haricots verts extra à l'ail & au persil Petit moulé ail & fines herbes Beignet à la framboise
SEMAINE DU 07 au 13 Janvier 2019	Salade exotique vinaigrette maison Escalope de poulet sauce milanaise Courgettes bio béchamel Camembert Orange	Radis Beurre Axoa de bœuf (égrené, tomates, poivrons, oignons, épices) Farfalles & emmental râpé Edam Compote pomme fraise Bio	Rillettes de la mer Œufs à la florentine (œuf dur, épinards béchamel) Petit suisse aux fruit Bio Banane, topping chocolat et chantilly	Potage de poireaux et pommes de terre Rôti de bœuf et moutarde Spicy potatoes Montboissier Galette des Rois	Crèmeux de betteraves Filet de cabillaud sauce Lentilles Corail Ducasse Poêlée de légumes Petit moulé nature Poire allongée Bio
SEMAINE DU 14 au 20 Janvier 2019	Feuilleté du pêcheur Gigot d'agneau au jus Pêle mêle provençal (tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons) Mimolette Poiros au sirop	Chiffonnade de salade vinaigrette maison Boulettes d'agneau sauce tajine Semoule Bio aux raisins Six de savoie Mousse chocolat au lait	Salade de haricots verts extra fins Daube de bœuf Pommes lamelles vapeur Saint Paulin Liégeois vanille	Concombres à la ciboulette Fricassée de moules à la crème Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Ducasse Yaourt aromatisé Bio Beignet chocolat	Maquereau au vin blanc Viennoise de dinde Méli Mélo danois (chou vert, carottes, poireaux) Cotentin Kiwi Bio
SEMAINE DU 21 au 27 Janvier 2019	Pomelos & sucre Saucisse de volaille Boullgour et sauce tomate Pointe de Brie Cocktail de fruits au sirop Bio	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise fromage blanc) Boudin noir et pomme cuite Purée de pommes de terre Bio Fromage blanc bio et sucre Eclair au café	Tarte aux poireaux Emincé de bœuf à la dijonnaise Carottes vichy Petit suisse sucré Poire allongée Bio	Champignons à la grecque Tomates farcies riz camarguais façon créole Crème dessert vanille Clémentine	Potage potiron Colin à la brésillienne Pommes vapeur persillées Carré de l'est Compote pomme pêche Bio
SEMAINE DU 28 Janvier au 3 Février 2019	Salade verte vinaigrette Maison Penne au saumon & Emmental râpé Tomme Liégeois Café	Accras de morue & sauce béarnaise Langue de bœuf sauce piquante Purée de carottes et pommes de terre Yaourt aromatisé Bio Pomme rouge	Potage de légumes Paupiette de veau à la tomate Blé bio pilaf Fromage blanc bio et sucre Clémentine	Endives vinaigrette Rôti de bœuf Rostis de légumes Edam Flan à la vanille Bio	Mais et thon vinaigrette basilic Calamars à la romaine Haricots verts Bio à l'ail Faisselle et miel Paris Brest

Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>

Hotline Elior : 01 41 29 38 64

Produit local de saison 

Produit issu de l'agriculture biologique 

Bœuf race à viande 

Label Rouge

Fromage à la coupe