

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 Petit suisse nature & sucre Crème dessert chocolat	Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce bobotie Semoule Tomme noire Banane	Salade de pomme de terre vinaigrette maison Nuggets de poisson Poêlée de légume Brie Compote pomme/fraise	Potage de légumes Façon tartiflette à la dinde Yaourt aromatisé Poire	Endives & croutons vinaigrette maison Filet de cabillaud & citron Jeunes carottes ciboulette Fondu président Cake citron maison
SEMAINE DU 10 au 14 DECEMBRE 2018	Salade verte & Emmental vinaigrette maison Sauté de porc sauce andalouse Pennes & râpé Fromage blanc nature & sucre Pomme	Betteraves vinaigrette maison Boulettes de bœuf sauce marengo Purée de pomme de terre Emmental Tarte abricotine	Salade de riz à la catalane Colin pané & citron Brocolis béchamel Edam Cocktail de fruit	Friand au fromage Emincé de poulet sauce crème Haricots verts persillés Yaourt nature & sucre Kiwi	Carottes râpées vinaigrette maison Thon à la basquaise Blé P'tit Louis Clémentines
					Menu de Noël
SEMAINE DU 17 au 21 DECEMBRE 2018	Endives vinaigrette maison Escalope de poulet forestière Riz de Camargue Velouté fruit Poire	Carottes râpées vinaigrette maison Rôti de bœuf sauce aux olives Torti & râpé Fraidou Compote pomme/banane	Potage au potiron Pavé de colin à la provençale Semoule & légumes Saint Paulin Clémentines	Salade de pomme de terre vinaigrette maison Omelette Courgettes mexicaine (courgettes, haricots rouge & maïs) Camembert Banane	Terrine de saint Jacques & sa sauce cocktail Médaillon de pintade aux marrons Pommes duchesse et ketchup Petit Louis Bûche de Noël
SEMAINE DU 24 au 28 DECEMBRE 2018	Fermé	<i>Férié</i>	Fermé	Lentilles vinaigrette maison Sauté de poulet sauce poulette Riz créole Yaourt nature & sucre Poire	Salade haricots verts vinaigrette maison Colin poêlé Epinards Béchamel Fromage blanc & sucre Kiwi



Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 31/12 au 06/01/2019 Centres de loisirs	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de bœuf aux aromates</p> <p> Carottes vichy Bio</p> <p>Saint Paulin</p> <p> Pommes Golden Bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade croquante</p> <p>Poulet rôti sauce andalouse</p> <p> Riz Bio façon Paella (sans chorizo)</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p> Brocolis Bio saveur jardin</p> <p>Brie</p> <p>Banane</p>	<p> Carottes râpées Bio vinaigrette aux agrumes</p> <p>Pavé de poisson mariné à la provençale</p> <p>Haricots verts extra à l'ail et persil</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Beignet framboise</p>
SEMAINE DU 7 au 13 Janvier 2019	<p>Salade exotique</p> <p>Escalope de poulet sauce milanaise</p> <p> Courgettes Bio béchamel</p> <p>Camembert</p> <p>Orange</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Axoia de boeuf</p> <p>Farfalles et emmental râpé</p> <p>Edam</p> <p> compote pomme fraise Bio</p>	<p>Rillettes de la mer</p> <p>Burger de veau au jus</p> <p>Epinards béchamel</p> <p> Petit suisse Bio aux fruits</p> <p>Banane</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Rôti de bœuf et ketchup</p> <p>Spicy potatoes</p> <p>Montboissier</p> <p> Galette des rois</p>	<p>Crèmeux de betteraves</p> <p>Filet de Cabillaud sauce lentilles corail</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p> Poire allongée bio</p>
SEMAINE DU 14 au 20 Janvier 2019	<p>Feuilleté du pêcheur</p> <p> Quenelles nature Bio sauce provençale</p> <p>Pêlé mêle provençal</p> <p>Mimolette</p> <p>Cubes de poires au sirop</p>	<p>Chiffonnade de salade</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tajine</p> <p> Semoule bio aux raisins</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Pilons de poulet rôti</p> <p>Haricots beurre à la provençale</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Concombres à la crème ciboulette</p> <p>Fricassée de moules à la crème</p> <p>Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive</p> <p> Yaourt aromatisé Bio</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Œufs durs Mayonnaise</p> <p>Pané de Blé fromage épinards</p> <p>Méli Mélo danois</p> <p>Cotentin</p> <p> Kiwi Bio</p>
SEMAINE DU 21 au 27 Janvier 2019	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Boulgour et sauce tomate</p> <p>Brie</p> <p> Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p> Ravioles au tofu Bio sauce tomate & emmental râpé</p> <p> Fromage blanc Bio et sucre</p> <p>Cookie cacao</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de bœuf à la dijonnaise</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Poire allongée Bio</p>	<p>Salade de coquillettes à la californienne</p> <p>Nuggets de blé méditerranéenne</p> <p>Ratatouille</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Colin à la brésilienne</p> <p>Frites</p> <p>Carré de l'est</p> <p> Compote pomme pêche Bio</p>
SEMAINE DU 28 Janvier au 3 Février 2019	<p>Salade verte</p> <p>Penne au saumon et emmental râpé</p> <p>Tomme noire</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Acras de morue et sauce béarnaise</p> <p>Chicken wings barbecue</p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p> Yaourt aromatisé Bio</p> <p>Pomme rouge</p>	<p> Potage de légumes</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p> Blé bio pilaf</p> <p> Fromage blanc bio et sucre</p> <p>Clémentine</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Rostis de légumes</p> <p>Edam</p> <p> Flan à la vanille Bio</p>	<p>Mais et thon vinaigrette au basilic</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p> Haricots verts Bio à l'ail</p> <p>Faisselle et miel</p> <p>Orange</p>

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

Hotline Elior : 01 41 29 38 64