



SEMAINE 2

du 7 au 11 janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Pomme de terre au surimi	Betteraves vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Œufs durs & mayonnaise
LE PLAT	Lasagne	Jambon grill sauce chasseur	Cordon bleu	Emincé de bœuf façon chili	Parmentier de poisson au potiron
LA GARNITURE	Salade verte	Haricots beurre	Ratatouille	Coquillettes	
LE LAITAGE	Pointe de brie	Chantailou	Petits suisses sucré	Emmental	Tartare
LE DESSERT	Compote de pommes	Clémentines	Poire	Crème dessert vanille	Galette des rois

SEMAINE 3

du 14 au 18 janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade verte fromagère	Salade de pomme de terre, tomate, fromage	<u>Céleri rémoulade</u>	Paté de campagne & cornichons	<u>Choux rouge vinaigrette</u>
LE PLAT	Médailon de porc à la moutarde	Filet de merlu pané / citron	Poulet rôti sauce forestière	Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge	Tajine de boulette de bœuf
LA GARNITURE	Pâtes coquillettes	Ratatouille	Pommes fondantes	Choux-fleurs persillés / Pomme de terre	Semoule & légumes tajines
LE LAITAGE	Fromage blanc aux fruits	Samos	Tome grise	Camembert	Vache Picon
LE DESSERT	Petits beurre	Banane	Cocktail de fruits	Orange	Cake aux pommes

SEMAINE 4

du 21 au 25 janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	<u>Carottes râpées</u>	Pamplemousse + sucre	Macédoine vinaigrette	Saucisson à l'ail & cornichons
LE PLAT	Saucisse Knack	Steak haché sauce au poivre	Fondant de bœuf sauce tomate	Mijotée de volaille sauce aigre douce	Filet de merlu sauce citron
LA GARNITURE	Lentilles	Purée de haricots verts	Pâtes macaronis	Riz pilaf	Beignets de brocolis
LE LAITAGE	Camembert	Petits suisses aromatisé	Fondue Président	Tomme noire	Chanteneige
LE DESSERT	Crème dessert vanille	<u>Pomme</u>	Compote pomme-fraise	Eclair chocolat	Clémentines

SEMAINE 5

du 28 janvier au 1er février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade Marco Polo (tortis,poivrons, surimi, estragon, soja, mayonnaise)	<u>Choux blanc aux raisins, curry, vinaigrette</u>	Salade Suisses (salade verte, tomate, dés d'emmental)	Salade verte	Riz au thon
LE PLAT	Paupiette de veau aux raisins	Blanquette de poisson	Omelette & dosette de ketchup	Charcuterie de raclette	Escalope de volaille à la crème
LA GARNITURE	Carottes vichy	Semoule	Pommes rissolées	Gratin de raclette	Printanière de légumes
LE LAITAGE	Camembert	Cantadou	St Nectaire		Vache qui rit
LE DESSERT	Velouté aux fruits	Orange	Entremet au chocolat	Compote de pommes	Crêpe

PRODUITS
LOCAUX



PÂTISSERIES
MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



PLAT CONTENANT
DU PORC

Convivo



SEMAINE 6

du 4 au 8 février

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles	<u>Carottes râpées bulgare</u>	Salade Piémontaise	Cervelas & cornichons	Salade de choux, carottes, graines de sésames
...	***	***	***	***	***
LE PLAT	Rôti de porc à la moutarde	Médaille de poulet sauce provençale	Bœuf aux carottes	Hachis Parmentier	Nem au crabe
LA GARNITURE	Haricots verts	Petits pois			Riz cantonais
...	***	***	***	***	***
LE LAITAGE	Tomme noire	Petit suisse sucré	Fondue Président	Emmental	Chantailou
...	***	***	***	***	***
LE DESSERT	Yaourt sucré	<u>Pomme</u>	Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Flan à la noix de coco

Nouvel an CHINOIS

PRODUITS
LOCAUX



PÂTISSERIES
MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



PLAT CONTENANT
DU PORC

Convivio