

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade océane et dés de fromage Petit brun de veau sauce champignons Carottes vichy Entremets vanille au lait BIO	Lundi 7 St Ambroise	Potage légumes vermicelle Omelette aux pommes de terre Salade Plateau de fromages Poires au sirop
Betteraves en salade Queue de saumon sauce crevettes Riz pilaf Plateau de fromages Compote de pommes-poires Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 8 Imm. Concép Brioche	Potage légumes perle du japon Rillettes-Cornichons Salade Vénitienne Riz au lait chaud
Carottes râpées vinaigrette Steak Haché façon bouchère Sauce poivre vert (viande d'origine française) Frites Yaourt sucré	Mercredi 9 St Pierre	Velouté de légumes Feuilleté au poisson Salade Fromage blanc aux fruits
Salade de pomme de terre surimi Joue de porc au miel Petits pois Grand-mère Crème brûlée	Jeudi 10 St Romaric	Soupe de tomates vermicelle Pizza jambon fromage champignons Salade verte Plateau de fromages Abricots au sirop
Ballotines de volaille-Cornichons Poisson du jour sauce beurre blanc Pomme de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 11 St Daniel	Potage légumes vermicelle Jambon blanc Salsifis à la tomate Semoule au lait et sa confiture
Salade Californienne Boudin noir Compote de pommes Yaourt BIO	Samedi 12 Ste Chantal	Bouillon de poule vermicelle Gratin de pâtes et dés de dinde Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits
Saumon fumé crème ciboulette Pintade rôtie aux raisins Purée de pomme de terre Far breton	Dimanche 13 Ste Lucie Apéritif	Velouté de chou-fleur Plateau de fromages Grande Semoule de riz au lait chaud Fruit de saison

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Rillettes de maquereaux Poitrine de porc rôtie Pomme de terre vapeur Entremets caramel au lait BIO	Lundi 14 Ste Odile	Potage légumes vermicelle Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Filet de loup sauce vin blanc Spaghettis Plateau de fromages Compote de pommes-bananes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 15 Ste Ninon Pain au chocolat	Potage légumes perle du japon Feuilleté de saucisse Salade verte Riz au lait chaud
Œufs mimosas Sauté de veau sauce aux herbes Purée de carottes Eclair au café	Mercredi 16 Ste Alice	Velouté de légumes Poivrons farcis Semoule aux raisins Plateau de fromages Pêche au sirop
Assiette de foie gras Chapon farci aux cèpes sauce grand veneur Fagots d'haricots verts Purée de topinambour Tarte au citron meringuée	Jeudi 17 St Gaël Mise en bouche Pétillant Vin blanc Côtes du Rhône	Soupe de tomates vermicelle Crêpe jambon fromage Salade Crème dessert
Salade de pomme de terre échalote Poisson du jour sauce hollandaise Julienne de légumes Plateau de fromages Poires au sirop	Vendredi 18 St Gatien	Potage légumes vermicelle Œufs durs sauce béchamel Chou-fleur au gratin Riz au lait
Salade de fond d'artichaut vinaigrette Egrené de bœuf sauce tomate (viande d'origine française) Riz créole Yaourt BIO	Samedi 19 St Urbain	Bouillon de poule vermicelle Jambon blanc Duxelles de champignons Plateau de fromages Fruit de saison
Quiche provençale Effiloché de Hachis de Canard Salade verte Macaron aux fruits	Dimanche 20 St Théophile Apéritif	Velouté de navets Plateau de fromages Grande Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Poireaux vinaigrette Sauté de porc aux herbes Mogettes Entremets chocolat au lait BIO	Lundi 21 HIVER	Potage légumes vermicelle Œufs à la Coque Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop
Salade Toscane Queue de saumon sauce provençale Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 22 Ste Françoise Xavière Brioche	Potage légumes perles du japon Bouchée à la Reine Salade verte Riz au lait chaud
Salade Andalouse Pot au feu (viande d'origine française) Pomme de terre- céleri- navets Clafoutis aux mirabelles	Mercredi 23 St Armand	Soupe de tomates vermicelle Quiche aux fruits de mer Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel
Salade trio de crudités Tajine d'agneau Fromage blanc à la vanille	Jeudi 24 Ste Adèle Pétillant le soir	Velouté de légumes Tourte aux champignons Salade verte Plateau de fromage à la coupe Panna cotta à la vanille
Huitres de cancale Dinde farcie aux marrons sauce grand veneur Mini gratin Pommes cassis Buche de Noël	Vendredi 25 NOËL Brioche Apéritif Sèvre et Maine Côtes du Rhône	Velouté de panais à la crème Terrine de lièvre cornichons Mâche Crème dessert
Flan de légumes Paupiette de dinde sauce crème Jardinière de légumes Yaourt BIO	Samedi 26 St Etienne	Bouillon de poule vermicelle Pâtes à la carbonara et Parmesan Fruit de saison
Salade de gésiers Roti de veau Frites Tarte aux pommes	Dimanche 27 St Jean Apéritif	Velouté de laitue Plateau de fromages Grande Semoule de riz au lait chaude Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Vous proposent leur menu
Du 28 décembre au 3 janvier Menu 12


Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade façon pot au feu Sauté de canard aux pommes Haricots verts Entremets citron au lait BIO	Lundi 28 St Innocent	Potage légumes vermicelle Gratin de raviolis Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Betteraves en salade Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais de Chaumeré	Mardi 29 St David	Potage légumes perle du japon Fond d'artichaut farci Duo de salades vertes Riz au lait chaud
Salade de pâtes au cervelas Langue de Bœuf sauce porto (viande d'origine française) Poêlée méridionale Plateau de fromages Chou Chantilly	Mercredi 30 St Roger Pétillant le soir	Soupe de tomates vermicelle Quiche au thon Salade Yaourt BIO
Sardines à l'huile Hachis Parmentier Salade verte vinaigrette Crème aux œufs	Jeudi 31 Ste Sylvestre Croissant Apéritif Sèvre et Maine Côtes du Rhône	Velouté de légumes Coquille st jacques Plateau de fromage à la coupe Mâche Panna cotta aux fruits rouges
Cassolette de lotte à l'armoricaine Caille farcie aux raisins Mini gratin de légumes Pommes de terre sarladaise Macaron à la framboise	Vendredi 1^{er} JOUR DE L'AN	Velouté d'oignons Pâté en crouste Duo de salades Crème dessert
Salade d'endives conté et raisins Paupiette de veau sauce tomate Pâtes au beurre Plateau de fromages Crème dessert	Samedi 2 St Basile	Bouillon de poule vermicelle Croque-monsieur Salade verte Ananas au sirop
Saumon Bellevue Sot l'y laisse de poulet Purée de pommes de terre Galette des rois	Dimanche 3 Ste Geneviève Apéritif	Velouté de lentilles corail Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et coulis Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Vous proposent leur menu
Du 4 au 10 janvier 2021 Menu 13

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Betteraves en salade Epaupe d'agneau au thym Flageolets Entremets praliné au lait BIO</p>	<p>Lundi 4 Ste Odilon</p>	<p>Potage légumes vermicelle Omelettes paysanne Salade verte ciboulette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade fromagère au chou Filet de truite aux amandes sauce vin blanc Pâtes  Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p>	<p>Mardi 5 St Edouard Brioche</p>	<p>Potage légumes perles du japon Endives au jambon Duo de salade verte Riz au lait chaud</p>
<p>Céleri rémoulade Galopin de veau sauce poivre Purée potiron Fondant au chocolat et crème anglaise</p>	<p>Mercredi 6 St Melaine</p>	<p>Potage légumes vermicelle Lasagnes saumon épinards Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Salade de trio crudité Saucisse aux choux Pomme de terre vapeur Yaourt BIO</p>	<p>Jeudi 7 St Raymond</p>	<p>Soupe de tomates vermicelle Rôti de dinde froid Printanière de légumes Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade strasbourgeoise Poisson du jour sauce crustacés Duo de courgettes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 8 St Lucien</p>	<p>Potage légumes vermicelle Assiette de raclette Entremet</p>
<p>Fond d'artichaut et dés de fromage Paleron de bœuf confit sauce bordelaise (viande d'origine française) Riz pilaf Nappé caramel</p>	<p>Samedi 9 St Alix</p>	<p>Bouillon de poule vermicelle Roulé jambon Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Crumble à la fondue de poireaux Cuisse de canette à l'orange Pommes de terre duchesses Gâteau aux pêches</p>	<p>Dimanche 10 Apéritif St Guillaume</p>	<p>Velouté de carottes Plateau de fromages Grande Semoule au lait chaude Coupelle de compote</p>

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Camarguaise Paupiette de lapin sauce moutarde Carottes vichy Entremets citron au lait BIO	Lundi 11 St Paulin	Potage légumes vermicelle Gratin de pommes de terre et dés de jambon Salade Plateau de fromages Fruit de saison
Céleri vinaigrette Thon basquaise Pommes rissolées Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à chaumeré 	Mardi 12 Ste Tatiana Pain au chocolat	Potage légumes perles du japon Œufs à la Coque Salade verte Plateau de fromages Riz au lait chaud
Salade Marguerite Veau Marengo Duo de haricots Amandine aux poires	Mercredi 13 Ste Yvette	Velouté de légumes Feuilleté de poisson Salade verte Plateau de fromages Liégeois café
Salade Toscane Coq au vin Endives braisées Ile flottante et crème anglaise	Jeudi 14 Ste Nina	Soupe de tomates vermicelle Rôti de porc froid Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Pêches au sirop
Saucisson à l'ail Poisson du jour sauce béarnaise Riz aux petits légumes Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 15 St Rémi	Potage légumes vermicelle Galette forestière Salade verte Entremets chocolat
Carottes râpées vinaigrette Paleron de Bœuf au jus (viande d'origine française) Cocos à la tomate Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé	Samedi 16 St Marcel	Bouillon de poule vermicelle Pâte de saucisse Salade Parisienne Fromage blanc
Timbale d'avocat Jambon à l'os sauce porto Gratin dauphinois Omelette Norvégienne	Dimanche 17 Ste Roseline Apéritif	Velouté de navets Plateau de fromages Grande Semoule de Riz au lait chaud Fruit de saison

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de trio de crudités vinaigrette Blanquette de veau Riz créole Entremets café au lait BIO	Lundi 18 St Prisca	Potage légumes vermicelle Œuf dur sauce tomate Brocolis Plateau de fromages Fruit de saison
Poireau vinaigrette Dos de cabillaud sauce tartare Pommes vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio de Mr Touchais des vergers à Chaumeré	Mardi 19 St Marius Brioche	Potage légumes vermicelle Mousse de foie-Cornichons Salade Vénitienne Riz au lait chaud
Salade d'Argenteuil Bœuf bourguignon (viande d'origine française) Jeune carottes Clafoutis mirabelle	Mercredi 20 St Sébastien	Velouté de légumes vermicelle Tagliatelles au thon sauce pesto Plateau de fromages Liégeois aux fruits
Betteraves vinaigrette Echine de porc rôtie (viande bleu blanc cœur) Mogettes Plateau de fromages Panna cotta à la framboise	Jeudi 21 Ste Agnès	Soupe de tomates vermicelle Gratin de quenelles de volaille Salade Pomme cuite aux amandes
Salade de fond d'artichauts Brandade de Morue Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits	Vendredi 22 St Vincent	Potage légumes vermicelle Poireau au jambon Salade verte Riz au lait
Tarte aux légumes Tête de veau sauce gribiche Salsifis Plateau de fromages Fruit de saison	Samedi 23 St Barnard	Bouillon de poule perles du Japon Aiguillette de volaille pannée sauce tomate Boulgour Yaourt BIO
Terrine de poisson Pintade rôti aux raisins Frites Flan pâtissier aux abricots	Dimanche 24 St François de Sales Apéritif	Velouté de champignons Plateau de fromages Grande Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Paysanne Joue de bœuf au vin rouge (viande d'origine) Haricots verts Entremets vanille au lait BIO	Lundi 25 Conv. S. Paul	Potage légumes vermicelle Jambon blanc Pâtes au beurre Plateau de fromages Fruit de saison
Salade à l'Indienne vinaigrette Dos de hoki sauce provençale Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	Mardi 26 Ste Paule Pain au chocolat	Potage légumes perles du japon Fond d'Artichaut farci Salade verte Riz au lait chaud
Salade piémontaise aux deux saumon Sauté de dinde au lait de coco Carottes vichy Tarte amandine aux poires	Mercredi 27 Ste Angèle	Velouté de légumes Lasagnes de bœuf (viande d'origine française) Salade verte Entremets praliné
Betteraves en salade Couscous Poulet merguez Mousse au citron	Jeudi 28 St Thomas d'Aquin	Soupe de tomates vermicelle Feuilleté de poisson à l'oseille Salade verte Plateau de fromages Ananas au sirop
Andouille de vire-cornichons Poisson du jour sauce hollandaise Pomme vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 29 St Gildas	Potage légumes vermicelle Œufs mimosas aux câpres Salade Toscane Nappé caramel
Salade Risotto de la mer Galette saucisse Duo de salades Yaourt BIO	Samedi 30 Ste Martine	Bouillon de poule vermicelle Gratin de pomme de terre aux dés de dinde Plateau de fromages Pommes cuites caramel et beurre salé
Colin Bellevue Epaule d'agneau au thym Pommes noisettes Tiramisu au café	Dimanche 31 Ste Marcelle Apéritif	Velouté de brocolis Plateau de fromages Grande Semoule de riz au lait chaud Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes