

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 11 novembre 2024

mardi 12 novembre 2024

mercredi 13 novembre 2024

jeudi 14 novembre 2024

vendredi 15 novembre 2024

samedi 16 novembre 2024

dimanche 17 novembre 2024

LUNDI 11 NOVEMBRE 2024		MARDI 12 NOVEMBRE 2024		MERCREDI 13 NOVEMBRE 2024		JEUDI 14 NOVEMBRE 2024		VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024		SAMEDI 16 NOVEMBRE 2024		DIMANCHE 17 NOVEMBRE 2024	
SALADE DE BLE AUX CAROTTES ET OIGNONS ROUGES		SALADE D'ENDIVES À LA VINAIGRETTE		FEUILLETÉ AU FROMAGE FONDU		SALADE DE PÂTES RISETTI AU BASILIC		SALADE DE QUINOA AUX CAROTTES, FÈVES ET CITRON VERT		FLAN DE CHOU-FLEUR, PICKLES D'OIGNON ROUGE & CRUMBLE À LA POMME		ASSIETTE DE CRUDITES DE SAISON (CAROTTE, CHOU ROUGE, CÉLÉRI RÂPÉ)	
CHAMPIGNONS AUX OIGNONS CARAMELISÉS ET À L'HUILE DE NOIX		SALADE DE POIS CHICHES ET BUTTERNUT, CRUMBLE AUX NOISETTES		BETTERAVES À LA VINAIGRETTE AUX DEUX MOUTARDES		CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE AUX HERBES		CHOU BLANC RÉMOULADE AU CURRY		BOULGOUR CRÉOLE		HARICOTS VERTS	
PÂTE FORESTIERE ET CORNICHON		SARDINES ET CITRON		SALADE DE BOULGOUR AUX FRUITS SECS		SAUCISSON À L'AIL		OEUF DUR À LA VINAIGRETTE		FONDUE D'ÉPINARDS		PUREE DE POMMES DE TERRE	
HAUT DE CUISSE DE POULET VF ROTI AU JUS		HACHÉ AU VEAU SAUCE CHASSEUR		FEUILLETÉ DE POISSON BLANC AU BEURRE BLANC		FRICASSÉE DE PORC SAUCE FORESTIERE		SAUCE BOLOGNAISE		BOULGOUR CRÉOLE		HARICOTS VERTS	
FILET DE COLIN D'ALASKA AU BEURRE DE NAGE		OMELETTE AU FROMAGE		ESTOUFFADE DE BOEUF AUX CAROTTES		BEIGNETS DE POISSON BLANC SAUCE TARTARE		FILET DE MERLU SAUCE À L'OSEILLE		SPAGHETTIS		PUREE DE POMMES DE TERRE	
POMMES FRITES		COQUILLETES		RIZ CRÉOLE		FLAGEOLETS MOUTÉS		BOUQUETS DE BROCCOLI		BOULGOUR CRÉOLE		HARICOTS VERTS	
HARICOTS BEURRE		CAROTTES FRAICHES		COURGETTES SAUTEES		CRUMBLE AUX LÉGUMES RACINÉS		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		HARICOTS VERTS	
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA CAROTTE		FROMAGE BLANC, COMPOTE DE POIRE ET MUESLI		RIZ AU LAIT		MOUSSE AU CHOCOLAT	
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES		TARTES AUX POMMES		SALADE DE FRUITS		SALADE DE FRUITS		SALADE DE FRUITS		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	
SALADE DE FRUITS		SALADE DE FRUITS		SALADE DE FRUITS		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	
FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	
DINER													
CRÈME DE CHOU-FLEUR		POTAGE DE LÉGUMES FRAIS (CAROTTE CÉLÉRI NAVET POMME DE FERRE POIRFAILL)		CRÈME DE POIREAUX		CRÈME AUX POIS CASSÉS		POTAGE DE LÉGUMES FRAIS (CAROTTE CÉLÉRI NAVET POMME DE FERRE POIRFAILL)		SALADE DE PÂTES AU SURIMI		POIREAUX VINAIGRETTE	
CHAMPIGNONS AUX OIGNONS CARAMELISÉS ET À L'HUILE DE NOIX		SALADE D'ENDIVES À LA VINAIGRETTE		BETTERAVES À LA VINAIGRETTE AUX DEUX MOUTARDES		CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE AUX HERBES		CHOU BLANC RÉMOULADE AU CURRY		SALADE DE PÂTES AU SURIMI		POIREAUX VINAIGRETTE	
GALETTE DE HARICOTS ROUGES BIO AUX LÉGUMES (POIVRON CHOU-FLEUR OIGNON)		RÔTI DE DINDONNEAU VF SAUCE AU THYM MIEL ET CITRON SEMOULE AU BOUILLON DE VOLAILE		VAUTE DE POMMES DE TERRE (GALETTE DE POMME DE TERRE RÂPÉ)		QUICHE AU THON		PIZZA MARGHERITA		CLAFOUTIS AUX LÉGUMES ET CHAMPIGNONS		PILONS DE POULET AUX HERBES	
RIZ SAUCE TOMATE		SEMOUNE AU BOUILLON DE VOLAILE		RATATOUILLE		SALADE ICERBERG À LA VINAIGRETTE		SALADE BATAVIA VINAIGRETTE		SALADE ICERBERG À LA VINAIGRETTE		BLE SAUCE TOMATE	
CHOU FLEUR		HARICOTS VERTS		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		CRUMBLE AUX LÉGUMES RACINÉS		BOUQUETS DE BROCCOLI		FONDUE D'ÉPINARDS		PETITS POIS À L'ÉCHALOTE	
PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES		PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES	
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES		TARTES AUX POMMES		CREME AUX CEURS		GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA CAROTTE		FROMAGE BLANC, COMPOTE DE POIRE ET MUESLI		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	
FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 23 novembre 2024

mardi 24 novembre 2024

mercredi 27 novembre 2024

jeudi 28 novembre 2024

vendredi 29 novembre 2024

samedi 30 novembre 2024

dimanche 1 décembre 2024

DEJEUNER

DEMI-PAMPLEMOUSSE SALADE DE LENTILLES ET QUINOA PARUMÉE À L'ORANGE OEUF DUR SAUCE COCKTAIL ESTOUFFADE DE BOEUF FAÇON CARONADE FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON PENNE RIGATE BUTTERNUT FRAIS ETUVÉ PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES POIRE RÔTIE AU CARAMEL ET AMANDES SALADE DE FRUITS FRUITS DE SAISON	SALADE CHINOISE (CHOU BLANC, CAROTTE, HARIOT MUNGGO, MAIS) POMMES DE TERRE À LA VINAIGRETTE TARTINADE AU COLIN D'ALASKA ET SARDINE AUX PETITS LÉGUMES SAUCE SAFRANÉE AU THON ET À LA BRUNOISE DE LÉGUMES ESCALOPE DE DINDE SAUCE VALLEE D'AUVE RIZ THAI PARUMÉE JULIENNE DE LÉGUMES SAUTÉE PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES KISSEL (SOUPE SUCRÉE) AUX FRAISES SALADE DE FRUITS FRUITS DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE BETTERAVES À L'ORANGE SALADE DE BOULGOUR AUX FRUITS SECS PANÉ DE BLÉ, EMMENTAL, ÉPINARD ET GRANES POELETTE DE HARIOTS VERTS ET MARRONS AUX RONDELLES DE SAUCISSÉ FLIMFÉ PUREE DE POMMES DE TERRE HARIOTS VERTS PERSILLÉS PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES DIPS DE POMME AU CARAMEL CRÈMEUX SALADE DE FRUITS FRUITS DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE MÂCHE ET BATAVIA À LA VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES AU PISTOU COLOMBO DE PORC DOS DE COLIN D'ALASKA SAUCE DIEPPOISE RIZ CRÉOLE CAROTTES FRAICHES PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES FLOGNARDE AUX POIRES PARUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER SALADE DE FRUITS FRUITS DE SAISON	CÉLÉRI RAVE SAUCE RÉMOULADE SALADE DE LÉGUMES SECS À LA MENTHE SAUCISSON À L'AIL ET CORNICION JAMBONNEAU SAUCE PORTO BEGNETS DE CALAMARS ET QUARTIER DE CITRON POMMES FRITES ENDIVES FRAICHES À LA BÉCHAMEL PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES GÂTEAU MOELLEUX AUX NOIX ET SAUCE CHOCOLAT SAVEUR CAFÉ SALADE DE FRUITS FRUITS DE SAISON	TERRINE DE LÉGUMES SAUCE CRÈMEUSE CIBOULETTE SAUCISSON À L'AIL ET CORNICION HAUT DE CUISSE DE POULET VF RÔTI AU JUS BLÉ CRÉOLE PETITS POIS AUX OIGNONS PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES MOUSSE AUX GROISELLES FRUITS DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE FILET MIGNON DE PORC SAUCE MOUTARDE PURÉE DE POMMES DE TERRE DUO DE CHOU PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES CRUMBLE AU CRAQUANT D'AMANDE, ANANAS ET BANANE FRUITS DE SAISON
---	--	--	---	--	--	---

TAPS

DINER

BOUILLON DE LÉGUMES AU TAPIOCA DEMI-PAMPLEMOUSSE DAHL DE LENTILLES CORAIL ET RIZ	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS (CAROTTE CÉLÉRI NAVET POMME DE TERRE POIREFAILL SALADE CHINOISE (CHOU BLANC, CAROTTE, HARIOT MUNGGO, MAIS) FEUILLETÉ AUX POMMES DE TERRE ET CAMÉMBERT SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE JULIENNE DE LÉGUMES SAUTÉE PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES KISSEL (SOUPE SUCRÉE) AUX FRAISES FRUITS DE SAISON	SOUPE À L'OIGNON ET AU BOUILLON DE VOLAILLE BETTERAVES À L'ORANGE RAVIOUS À LA SAUCE TOMATE CAROTTES FRAICHES PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES DIPS DE POMME AU CARAMEL CRÈMEUX FRUITS DE SAISON	CRÈME DE POMMES DE TERRE AUX CAROTTES & OIGNONS MÂCHE ET BATAVIA À LA VINAIGRETTE OEURS DURS À LA MOUTARDE GRATINÉS À L'ÉMENTAL PDT SAUTÉES EPINARDS À LA BÉCHAMEL PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES FLOGNARDE AUX POIRES PARUMÉE À LA FLEUR D'ORANGER FRUITS DE SAISON	CRÈME AUX POIS CASSÉS / POTAGE SAINT-GERMAIN (POIS CASSÉS, L'ARDOISI) CÉLÉRI RAVE SAUCE RÉMOULADE PIZZA AU THON, CÂPRES, MOZZARELLA ET ORIGAN SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE ENDIVES FRAICHES À LA BÉCHAMEL PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES FRUITS DE SAISON	CHOU FLEUR VINAIGRETTE PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CITRON SEMOLLE AU BOUILLON DE VOLAILLE HARIOTS BEURRE PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES FRUITS DE SAISON	HARIOTS VERTS VINAIGRETTE AUX DEUX MOUTARDES AGUILLETES DE POULET SAUCE CRÈME DÉCHALOTES COQUILLETES CHOUX DE BRUXELLES PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES FRUITS DE SAISON
--	--	---	--	---	--	---

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 18 novembre 2024

mardi 19 novembre 2024

mercredi 20 novembre 2024

jeudi 21 novembre 2024

vendredi 22 novembre 2024

samedi 23 novembre 2024

dimanche 24 novembre 2024

DEJEUNER

CHOU ROUGE À LA VINAIGRETTE

CERVELLE DE CANUT (FROMAGE BLANC AUX FINES HERBES)

SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN

SALADE DE RIZ, MAIS

HOUMOUS ET SON TOAST (PUREE DE POIS CHICHES AU CUMIN ET SFSAMRI)

SALADE D'ENDIVES AU GOUDA

MORTADELLE ET CORNICHON

SALADE BATAVIA AUX LARDONS

ŒUF DUR ET SAUCE MAYONNAISE À L'AIL

TABOULÉ FAÇON LIBANAISE

SALADE ICEBERG, CROUTONS DE PAIN D'ÉPICES ET VINAIGRETTE AU CHÈVRE

PÂTE DE VOLAILLE

CUISSÉ DE POULE SAUCE SUPRÊME

SEMOLLE ÉPICÉE AU BUTTERNUT ET FROMAGE DE BREBIS

SALADE DE BLÉ AUX CAROTTES ET OIGNONS ROUGES

BROCCOLI À LA VINAIGRETTE

RILLETES DE SARDINES

ESCALOPE DE PORC VF SAUCE CHARCUTIERE

RÔTI DE BOEUF SAUCE À L'ÉCHALOTE

CUISSÉ DE POULE SAUCE SUPRÊME

HACHE DE VEAU SAUCE MOULARDE

CRÊPE DE FROMENT AUX CHAMPIGNONS & FROMAGE DE CHÈVRE

RIZ AUX PETITS POIS, CHEDDAR ET CITRON À LA CRÈME AU FROMAGE ITALIEN

HAMBURGER AU COLIN D'ALASKA PANÉ, OIGNON ROUGE & SAUCE FAÇON TARTAR

CROQUE AUX LEGUMES & CHÈVRE (CAROTTE, CHAMPIGNON, CHOU BRUXELLOIS)

RÔTI DE BOEUF SAUCE À L'ÉCHALOTE

CUISSÉ DE POULE SAUCE SUPRÊME

OMELETTE AUX FINES HERBES

MERLU BLANC SAUCE AU VIN BLANC

ANGUILLETES DE POULET SAUCE AU ROMARIN

STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE MARCHAND DE VIN

CHAMPIGNON (CHOU BRUXELLOIS) FARFALLES (PAPILLONS)

BLE

RIZ CRÉOLE

PÂTES COUDÉES

POMMES DE TERRE À LA VAPEUR

RIZ PILAF AU BOUILLON DE VOLAILLE

POMMES FRISES

BRUNOISE DE LÉGUMES

BRISURES DE CHOU-FLEUR

CAROTTES FRAICHES

POTIMARRON FRAIS ÉTUVÉ

SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE

PETITS POIS À L'ÉCHALOTE

ENDIVES FRAICHES BRAISÉES AU JUS DE VEAU

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

SEMOLLE AU LAIT SAVEUR FLEUR D'ORANGER

GÂTEAU MARBRÉ AU CHOCOLAT

POMME RÔTIE À LA CASSONADE

ECLAIR AU CHOCOLAT

BANANE, COULIS DE FRAMBOISE, MOUSSE AU CHOCOLAT & LAIT DE COCO, AMANDE

CUBES DE PÊCHE À LA CRÈME PÂTISSÈRE FAÇON MELBA

LÉGÉROS CHOCOLAT

SEMOLLE AU LAIT SAVEUR FLEUR D'ORANGER

GÂTEAU MARBRÉ AU CHOCOLAT

SALADE DE FRUITS

SALADE DE FRUITS

SALADE DE FRUITS

SALADE DE FRUITS

SALADE DE FRUITS

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

POTAGE AUX CAROTTES

POTAGE PARMENIÈRE AU ROQUEFORT AOP

POIAGE DE LEGUMES FRAIS (CAROTTE, CÉLÉRI NAVET, POMME DE TERRE, POIRFAIT)

SOUPE À LA TOMATE

BOUILLON DE VOLAILLE AUX VERNICELLES

BETTERAVES À LA VINAIGRETTE

CÉLÉRI RAVE REMOULADE

CHOU ROUGE À LA VINAIGRETTE

SALADE BATAVIA AUX LARDONS

BROCCOLI À LA VINAIGRETTE

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN

SALADE ICEBERG, CROUTONS DE PAIN D'ÉPICES ET VINAIGRETTE AU CHÈVRE

PARMENTIER AUX HARICOTS COCO ET AUX VOLAILLES (POULET, DINDE)

OMELETTE À LA CIBOULETTE

CASSOLETTE DE FRUITS DE MER AU VIN BLANC

POIREAUX AU JAMBON GRATINÉS / JAMBON BLANC

LASAGNES FAÇON BOLOGNAISE

QUICHE CHEVRE EPINARDS

FLAMMENCUCHE

PARMENTIER AUX HARICOTS COCO ET AUX VOLAILLES (POULET, DINDE)

OMELETTE À LA CIBOULETTE

RIZ AUX PETITS LÉGUMES

GRATIN DE POIREAUX FRAIS À LA BÉCHAMEL

SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE

SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE

SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE

BRISURES DE CHOU-FLEUR

PURÉE DE POMMES DE TERRE

POÊLÉE DE LEGUMES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PETITS POIS À L'ÉCHALOTE

ENDIVES FRAICHES BRAISÉES AU JUS DE VEAU

BRUNOISE DE LÉGUMES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES

POMME RÔTIE À LA CASSONADE

ECLAIR AU CHOCOLAT

BANANE, COULIS DE FRAMBOISE, MOUSSE AU CHOCOLAT & LAIT DE COCO, AMANDE

CUBES DE PÊCHE À LA CRÈME PÂTISSÈRE FAÇON MELBA

LÉGÉROS CHOCOLAT

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

FRUITS DE SAISON

DINER