





MENUS - ACTIFS / SENIORS - SEMAINE 44

MIDI



SOIR



LUNDI 01 NOVEMBRE 2021 - FERIE

Potage de potiron / marrons
 Sauté de veau  Marengo
 Carottes persillées 
 Batavia / Chaource
 Fruit 


Pâtes  au Pistou
 Courgettes farcies
 Mini babybel
 Fruit 



MARDI 02 NOVEMBRE 2021

Museau vinaigrette
 Pilons de poulet 
 Frites
 Laitue / Morbier
 Fruit 




Macédoine mayonnaise
 Endives  flamandes 
 Petits-Filou
 Gaufre chocolat




MERCREDI 03 NOVEMBRE 2021

Velouté de légumes
 Omelette  paysanne
 Mélangée / Gouda
 Fruit 


Nems
 Rôti de dinde  aux pruneaux
 Choux Bruxelles
 Fraidou
 Compote de pomme 


JEUDI 04 NOVEMBRE 2021

Concombre vinaigrette 
 Rôti de porc  aux champignons
 Pommes Röstis
 Frisée/ Camembert 
 Tarte aux pommes



Pamplemousse 
 Escalope de poulet  au jus
 Haricots plats d'Espagne
 Fromage blanc fruit
 Fruit 

VENDREDI 05 NOVEMBRE 2021

Avocat  crevettes sauce cocktail
 Poisson frais
 Choux fleurs béchamel
 Mesclun / Chèvre
 Semoule au lait


Assiette de crudités 
 Pizza 3 fromages
 Salade de mâche
 Velouté nature
 Palmitos



SAMEDI 06 NOVEMBRE 2021

Terrine de légumes vinaigrette
 Navarin d'agneau 
 Riz  à la tomate
 Laitue
 Yaourt nature 
 Fruit 

Fonds Artichaut vinaigrette
 Steak haché sauce échalote
 Salsifis sautés
 Six de Savoie
 Liégeois vanille

DIMANCHE 07 NOVEMBRE 2021

Feuilleté de poisson beurre blanc
 Escalope viennoise
 Petits pois / carottes
 Mâche / Comté 
 Paris Brest

Potage aux légumes
 Rognons sauce Madère
 Coquillettes 
 Chavroux
 Fruit 




* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique


MENUS - ACTIFS / SENIORS SEMAINE 45

MIDI


SOIR



LUNDI 08 NOVEMBRE 2021

Potage de légumes
 Daube de bœuf  au Cognac
 Pommes vapeur 
 Laitue / Boursin ail et fines herbes
 Fruit 



Coupelle de pâté de volaille
 Raviolis au gratin
 Yaourt aux fruits 
 Spéculoos


MARDI 09 NOVEMBRE 2021

Terrine de lapin / cornichons
 Gigot d'agneau vf
 Riz basmati
 Frisée / Brie 
 Tarte à la rhubarbe



Velouté 
 Beignets de poisson
 Haricots beurre
 Vache qui rit
 Fruit 


MERCREDI 10 NOVEMBRE 2021

Filet de hareng / pommes de terre
 Saucisse de Toulouse
 Lentilles 
 Mesclun / Faisselle
 Fruit 



Salade de cœur de palmier
 Merguez
 Pommes de terre rissolées
 Yaourt nature  sucré
 Marbré chocolat

JEUDI 11 NOVEMBRE FERIE

Céleri  rémoulade
 Macaronade de poulet
 Mélangée / Rouy
 Fruit 




Sardines citron
 Menu fromage
 Epinards  à la crème
 Comté
 Liégeois vanille




VENDREDI 12 NOVEMBRE 2021

Macédoine mayonnaise œuf dur
 Poisson frais
 Carottes persillées 
 Batavia / Carré de l'Est
 Salade de fruits frais 

Betteraves  vinaigrette
 Steak haché
 Aubergines Parmesanes
 Lacté vanille
 Fruit 

SAMEDI 13 NOVEMBRE 2021

Concombre  vinaigrette
 Cuisse de canette à l'orange
 Navets  braisés
 Laitue / Emmenthal
 Yaourt nature sucré 

Potage
 Quenelles sauce tomate
 Semoule 
 Camembert 
 Fruit 

DIMANCHE 14 NOVEMBRE 2021

Pâté en croûte
 Paupiette de veau sauce forestière
 Potatoes
 Mâche / Bleu
 Flan pâtissier

Terrine de saumon sauce cocktail
 Chili con carné
 Riz 
 Rondelé aux noix
 Fruit 

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique

MENUS - ACTIFS / SENIORS - SEMAINE 46

MIDI

SOIR

LUNDI 15 NOVEMBRE 2021

Rillettes / cornichons
 Blanquette de dinde  à l'estragon
 Petits pois à la française
 Batavia / Livarot
 Fruit 


Salade verte
 Hachis Parmentier
 Vache Picon
 Pruneaux au sirop

MARDI 16 NOVEMBRE 2021

Soupe à l'oignon / emmenthal - croûtons
 Côtes de porc 
 Flageolets
 Laitue / Camembert
 Fruit 



Asperges vinaigrette
 Nuggets de poulet
 Blettes au gratin
 Yaourt aromatisé
 Gaillardise

MERCREDI 17 NOVEMBRE 2021



Quiche lorraine maison
 Colin meunière
 Brocolis béchamel
 Mélangée / Rouy
 Fruit 

Potage
 Jambon 
 Coquillettes 
 Vache qui rit
 Liégeois café




JEUDI 18 NOVEMBRE 2021



Acras de morue
 Colombo de porc 
 Riz créole 
 Frisée / Chèvre
 Flan à la noix de coco






Concombre 
 Moussaka
 Petit moulé ail et fines herbes
 Fruit 

VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021

Œufs durs  sauce Aurore
 Poisson frais sauce au curry et fêta
 Macaroni 
 Mesclun / Cantal
 Fruit 


Salade d'Endives 
 Filet de poulet  sauce Mexicaine
 Chou fleur persillé
 Emmenthal portion
 Compote de pommes / fraises



SAMEDI 20 NOVEMBRE 2021

Carottes râpées 
 Langue de bœuf 
 Pommes de terre vapeur
 Petit-Suisse sucré
 Madeleine 

Potage
 Burger d'agneau sauce échalote
 Navets & carottes  au jus
 Chavroux
 Mosaïque de fruits ind



DIMANCHE 21 NOVEMBRE 2021




Salade de cœur de palmier
 Rôti de veau 
 Duo d'haricots
 Mâche / Coulommiers
 Tarte au citron

Allumettes au fromage
 Sauté de porc 
 Purée
 Laitue / Rondelé
 Fruit 


* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique



MENUS - ACTIFS / SENIORS - SEMAINE 47**MIDI****SOIR****LUNDI 22 NOVEMBRE 2021**

Potage de pois cassés
 Sauté de porc  sauce dijonnaise
 Semoule 
 Laitue / Bleu
 Paris Brest


Céleri rémoulade 
 Escalope de dinde 
 Jardinière de légumes
 Fromage blanc aux fruits
 Fruit 


MARDI 23 NOVEMBRE 2021

Carottes râpées / olives 
 Andouillette sauce moutarde
 Pommes rissolées
 Frisée / Pont l'Evêque
 Tarte abricots

Oeufs durs  mayonnaise
 Filet de Merlu sauce Lisbonne
 Brocolis au gratin
 Rondelé
 Fruit 



MERCREDI 24 NOVEMBRE 2021

Potage de légumes
 Lasagnes Bolognaise
 Mesclun / Saint Paulin
 Fruit 


Taboulé 
 Beignet de poisson / citron
 Gratin de fenouil
 Babybel
 Compote pomme - cassis / Galette beurre

JEUDI 25 NOVEMBRE 2021

Cassoulet
 Mélangée / Coulommiers
 Salade de fruits
 Crêpes dentelle

Endives au bleu
 Burger de veau
 Riz  à la tomate
 Fromage portion
 Fruit 

 VENDREDI 26 NOVEMBRE 2021

Feuilleté Armor (jambon-crème et lardons)
 Poisson frais
 Ratatouille Niçoise
 Batavia / Roquefort
 Fruit 


Haricots verts vinaigrette 
 Jambon  au porto
 Purée
 Petit moulé ail et fines herbes
 Eclair vanille


SAMEDI 27 NOVEMBRE 2021

Salade du pêcheur
 Sauté de veau  sauce aux champignons
 Pommes vapeur
 Laitue / Yaourt nature + sucre
 Fruit 

Potage de légumes
 Escalope viennoise
 Salsifis
 Maroilles
 Chocolat liégeois

DIMANCHE 28 NOVEMBRE 2021

Duo de saucissons
 Saumon à l'oseille
 Epinards au jus 
 Mâche / Faisselle
 Tarte Tropicaine

Salade de maïs vinaigrette
 Tarte à l'oignon
 Salade verte / Fromage fondu
 Fruit 


* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique


MENUS - ACTIFS / SENIORS-SEMAINE 48

MIDI




SOIR



LUNDI 29 NOVEMBRE 2021

Assiette de charcuterie / beurre - cornichons
 Œufs durs  Florentine
 Batavia / Carré de l'Est
 Compote pommes




Potage à la tomate
 Lasagnes de saumon sauce tomate
 Tomme des Pyrénées
 Fruit 


MARDI 30 NOVEMBRE 2021

Steak  Soupe au potiron frais 
 aux herbes et échalote (haché)
 Pommes de terre ratte
 Laitue / Emmental 
 Tartes aux fruits


Pâté de foie
 Blanquette de poisson
 Courgettes sautées
 Fromage blanc bio nature 
 Fruit 

MERCREDI 01 DECEMBRE 2021

Concombre vinaigrette 
 Spaghettis  carbonara maison
 Mélangée / Gouda 
 Café liégeois


Menu fromage
 Poêlée de légumes
 Yaourt aromatisé
 Gaufrette
 Fruit 


JEUDI 02 DECEMBRE 2021

Potage de légumes
 Paëlla (riz )
 Frisée / mi-chèvre
 Flan pâtissier



Tartine fraîcheur ciboulette
 Cuisse de canard au poivre
 Pommes de terre sautées
 Crème chocolat / galette bretonne

VENDREDI 03 DECEMBRE 2021

Potage aux champignons
 Parmentier de poisson
 Mesclun / Chaource
 Fruit 



Coleslaw 
 Chou farci
 Pont l'évêque
 Yaourt Velouté




SAMEDI 04 DECEMBRE 2021

Galantine de volaille
 Boulettes d'agneau sauce navarin
 Haricots coco 
 Laitue / Carré frais
 Fruit 

Poireaux vinaigrette
 Quenelle sauce armoricaine
 Petits pois
 Fromage blanc
 Crêpe au sucre

DIMANCHE 05 DECEMBRE 2021

Crêpe au fromage
 Cuisse de poule à la moutarde
 Riz  et carottes
 Mâche / Camembert 
 Tarte Bourdaloue

Potage de légumes
 Croque-monsieur 
 Salade d'endives 
 Fromage ail et fines herbes
 Fruit 


* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique




MENUS- ACTIFS / SENIORS - SEMAINE 49

MIDI

SOIR

LUNDI 06 DECEMBRE 2021

Crevettes cocktail
Colombo d'agneau VF
Riz basmati
Laitue / St Paulin 
Clafoutis aux cerises





Salade du Piémont
Omelette  au fromage
Epinards  à la crème
Yaourt aromatisé
Fruit 



MARDI 07 DECEMBRE 2021

Taboulé (semoule )
Côtes de porc  grillées aux herbes
Salsitis persillés
Frisée / Cantal
Fruit 



Sardines au beurre / citron
Aiguillettes de poulet sauce Normande
Farfalles
Carré frais 1/2 sel
Fromage blanc vanille




MERCREDI 08 DECEMBRE 2021

Potage de lentilles carottes 
Estouffade de bœuf 
Haricots verts 
Mesclun / Rouy
Fruit 

Dos de cabillaud / chorizo
Riz safrané 
Mi-chèvre
Compote de poire 
Spéculoos


JEUDI 09 DECEMBRE 2021

Asperges vinaigrette
Pilons de poulet 
Frites
Mélangée / Bleu
Fruit 




Concombre 
Saucisse de Toulouse
Lentilles 
Petit cotentin
Fruit 


VENDREDI 10 DECEMBRE 2021

Potage de légumes
Poisson frais
Fondue de poireaux
Batavia / Chèvre cendré
Salade de fruits


Carottes râpées 
Escalope viennoise
Petits pois
Ile flottante
Palmier



SAMEDI 11 DECEMBRE 2021

Chou rouge vinaigrette 
Tomates farcies
Riz créole 
Laitue / Petit moulé nature
Fruit 

Rillettes de thon
Steak haché 
Ratatouille Niçoise
Yaourt velouté nature
Gaillardise

DIMANCHE 12 DECEMBRE 2021

Avocat vinaigrette 
Sauté de pintade
Navets & pommes de terre braisés
Mâche / Cantal
Brownies crème Anglaise

Potage de légumes
Lasagnes Bolognaise
Camembert portion 
Fruit 




* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique

MENUS - SENIORS - SEMAINE 50

MIDI


SOIR

LUNDI 13 DECEMBRE 2021

Assiette de crudités 
 Cuisse de pintade au cidre
 Riz au curcuma 
 Batavia / Brie 
 Faisselle - confiture

Friand au fromage
 Saucisse fumée
 Chou vert
 Babybel
 Fruit 




MARDI 14 DECEMBRE 2021

Soupe à l'oignon emmenthal / croûtons
 Steak  au poivre (haché)
 Gratin dauphinois
 Laitue / Montboissier
 Cocktail de fruits

Champignons à la Grecque
 Poisson pané
 Jardinière de légumes
 Mousse au chocolat
 Spéculoos

MERCREDI 15 DECEMBRE 2021


Potage de légumes
 Filet de poulet  sauce Normande
 Haricots plats
 Mélangée / Livarot
 Fruit 

Cœur de palmier
 Rognons de bœuf  sauce Madère
 Purée 
 Petit filou
 Compote de pommes 




JEUDI 16 DECEMBRE 2021



Saumon fumé / beurre / toasts
 Chapon au cidre
 Pommes dauphines
 Frisée / Brie
 Bûche pâtissière




Terrine de poisson
 Rôti de dinde  sauce champignons
 Haricots beurre
 Edam
 Banane 

VENDREDI 17 DECEMBRE 2021

Betteraves vinaigrette 
 Poisson frais
 Tagliatelles 
 Mesclun / Saint Nectaire
 Fruit 



Potage poireaux pommes de terre
 Œufs durs  Florentine 
 Mi-chèvre
 Faisselle




SAMEDI 18 DECEMBRE 2021

Asperges mousseline
 Jambon braisé 
 Fenouil
 Laitue / Saint-Bricet
 Flan nappé de caramel

Fonds d'artichauts
 Hachis Parmentier
 Velouté
 Fruit 


DIMANCHE 19 DECEMBRE 2021

Feuilleté de chèvre
 Cuisse de poule au pot sauce blanche
 Riz  et légumes du pot 
 Mâche / Bleu
 Paris-Brest

Potage minestrone 
 Tarte au fromage
 Salade d'endives 
 Yaourt velouté nature
 Fruit 




* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique



MENUS - ACTIFS / SENIORS - SEMAINE 51**MIDI****SOIR****LUNDI 20 DECEMBRE 2021**

Poireaux vinaigrette
 Cuisse de poulet  basquaise
 Haricots beurre
 Laitue / Emmental
 Fruit 


Potage de légumes
 Haché de veau à l'oignon
 Petits pois
 Edam portion
 Liégeois chocolat



MARDI 21 DECEMBRE 2021

Avocat vinaigrette 
 Sauté de porc 
 Pommes de terre sautées
 Frisée / Boursault
 Fruit 

Maquereau sauce moutarde
 Beignet de poisson
 Carottes rondelles 
 Buche chèvre
 Yaourt fraise 




MERCREDI 22 DECEMBRE 2021

Potage de légumes
 Rougail de boulettes d'agneau
 Poêlée de légumes
 Mesclun / Carré de l'est
 Compote de pomme 




Tartimouflettes aux 2 fromages
 Salade d'endives 
 Crème dessert vanille 
 Palet breton

JEUDI 23 DECEMBRE 2021

Pâté en croûte Richelieu
 Canette sauce normande
 Purée
 Mélangée / Fourme d'Ambert
 Tarte au citron meringuée

Radis noir / beurre
 Omelette 
 Epinards à la crème 
 Yaourt nature 
 Cocktail de fruits




VENREDI 24 DECEMBRE 2021

Œufs durs  mayonnaise
 Poisson frais aux câpres
 Riz safrané 
 Laitue / Faisselle
 Fruit 

Potage de légumes
 Emincé de volaille
 Salsifis
 Brie portion
 Litchi


SAMEDI 25 DECEMBRE 2021

Ballotine de fin d'année
 Filet de dinde sauce aux marrons
 Purée de céleri / potiron
 Fourme d'Ambert
 Gâteau de Noël / clémentine

Endives  flamandes 
 P'tit louis
 Fruit 
 Gaillardise fraise

DIMANCHE 26 DECEMBRE 2021

Poireaux vinaigrette
 Palette à la diable
 Chou vert aux pommes de terre
 Mâche / Munster
 Tarte au citron meringuée

Potage de légumes
 Cordon bleu
 Bouquetière de légumes
 Petits Suisses sucrés
 Fruit 

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique



MENUS - ACTIFS / SENIORS - SEMAINE 52

MIDI

SOIR


LUNDI 27 DECEMBRE 2021

Potage de légumes
 Sauté de bœuf  aux olives
 Courgettes au gratin
 Laitue / Mimolette
 Fruit 

Salade mélangée
 Quiche lorraine
 Carottes au jus 
 Petits suisses + sucre
 Madeleine 



MARDI 28 DECEMBRE 2021

Terrine de fin d'année / cornichons
 Confit de canard au poivre vert
 Frites
 Frisée / Camembert
 Eclair au café


Potage de légumes
 Paupiette de veau aux champignons
 Choux de Bruxelles
 Mi-chèvre
 Fruit 

MERCREDI 29 DECEMBRE 2021

Potage à la tomate
 Boudin noir aux pommes
 Purée
 Mélangée / Munster
 Mousse au chocolat


Crêpe aux fruits de mer
 Rôti de bœuf 
 Brocolis béchamel
 Fromage fondu
 Fruit 





JEUDI 30 DECEMBRE 2021

Salade d'endives  aux noix
 Sauté d'agneau
 Petits légumes
 Comté
 Tarte aux prunes

Choux fleurs vinaigrette
 Jambon  sauce brune
 Tortis 
 Laitue / Petit moulé
 Fruit 


VENDREDI 31 DECEMBRE 2021

Assiette de crudités 
 Poisson frais au beurre citronné et échalotes
 Riz basmati
 Batavia / Pyrénées
 Ile flottante individuelle

Taboulé (semoule )
 Steak haché  sauce brune
 Haricots plats
 Fromage blanc 
 Poire 




SAMEDI 01 JANVIER 2021

Saumon fumé, beurre et toasts
 Suprême de pintadeau sauce raisin
 Purée de céleri et carottes
 Batavia / chaource
 Forêt noire

Salade croûtons vinaigrette au bleu
 Paupiette de Veau
 Petits pois
 Crème vanille 
 Gaufre

DIMANCHE 02 JANVIER 2021

Asperges vinaigrette
 Cuisse de poulet  à l'espagnole
 Semoule  aux petits légumes
 Mâche / cantal
 Beignet framboise

Potage aux légumes
 Feuilleté charcutier
 Epinards à la crème 
 Yaourt fraise 
 Fruit 

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la logistique