



Vos menus du mois de Novembre 2018

Du 5 au 9 novembre

Du 12 au 16 novembre

Du 19 au 23 novembre

Du 26 au 30 novembre

Lundi

Lentilles en salade
Filet de merlu meunière
Carottes à la crème
Camembert à la coupe
 Orange

Potage franc comtois
 Sauté de bœuf saint laurent
 Galette de blé alsacienne
 Cancoillotte nature
 Kiwi

Salade de riz
Cordon bleu
Choux-fleurs à la béchamel
Petit suisse nature sucré
 Poire de saison

Salade de pommes de terre échalote
*Echine de porc à la diable
Escalope de poulet à la diable
Courgettes persillées
Fraidou
 Pomme de saison

Mardi

Demi pamplemousse
 Boulettes de bœuf au jus
Pennes rigate
Petit suisse aux fruits
Dessert géré par le client

Carottes râpées aux échalotes
Filet de hoki à la bretonne
 Blésotto forestier
Carré de l'Est à la coupe
Entremet à la pistache

Haricots verts ravigote
Brandade de poisson
 Fromage fondu Le Fromy
 Orange

Khira raita de concombres
Rôti de dinde basquaise
Riz créole
Carré fondu
Velouté fruit

Mercredi

Salade coleslaw
Aiguillettes de poulet à l'alsacienne
Riz blanc
Samos
Compote de pomme et banane

Céleri à la paysanne
 Nuggets de blé
Purée florentine
Fromage fouetté Madame Loïk
Pomme au sirop

Tomates et cœurs de palmier en salade
Paleron de bœuf charcutière
Torti de couleur
Gouda à la coupe
Flan au caramel

Céleri sauce cocktail
*Knacks
Chipolatas de dinde au jus
Poêlée maraîchère
Edam à la coupe
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Salade scarole
*Tartiflette au lard
Tartiflette au jamon de dinde
Petit moulté aux noix
Mousse au chocolat

Salade de choux-rouges aux raisins
 Steack haché de bœuf à la tomate
Haricots beurres persillés et **boulgour**
Fromage blanc à la vanille
 Pain perdu aux fruits rouges

*Terrine de canard et cornichons
Mousse de canard et cornichons
Escalope de poulet à la lyonnaise
Carottes vichy
Chanteneige
Dessert géré par le client

Potage aurore
 Sauté de bœuf sauce piquante
Pommes frites au four
Yaourt aromatisé
 Banane

Vendredi

Oeuf à la russe
Rôti de veau émincé à la bressane
Jardinière de légumes au jus
 Roussot des Vosges à la coupe
Yaourt aromatisé

Salade de blé surimi et avocat
Fricassée de dinde à l'ancienne
Gratin de courgettes
 Pavé Val de Saône à la coupe
 Banane

Tortis en salade
 Timbale thon tomate
Salade verte
Tomme noire à la coupe
Liégeois à la vanille

Carottes râpées à l'orange
Poisson pané et citron
Petits pois au jus
 Pavé 3 provinces à la coupe
 Gâteau moelleux aux pépites de chocolat

A la découverte des produits céréaliers

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

