

Semaine du 16 au 22 Janvier 2017

Plant

Plante

Lundi 16

St Marcel

Macédoine de légumes
Emincé de dinde aux champignons
Haricots beurre / Semoule
Cantafrais ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 17

Ste Roseline

Carottes râpées au citron
Normandin de veau sauce tomate
Pâtes
Emmental ou Laitage
Barre bretonne/ Eclair vanille

Mercredi 18

Ste Prisca

Concombre vinaigrette
Bœuf braisé au soja
Pommes rissolées
Yaourt aux fruits

Jeudi 19

St Marius

Salade verte, pomme Granny, maïs
Sauté de porc aux olives
Riz / Brunoise de légumes
Tomme ou Laitage
Entremet vanille / Crème caramel

Vendredi 20

St Sébastien

Betterave à la ciboulette
Parmentier de la mer
Salade verte
Cantadou ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Semaine du 23 au 29 Janvier 2017

Plat

Plat

Lundi 23

St Barnard

Friand au fromage
Pâtes carbonara
Salade verte
Mimolette ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 24

St Fr. de Salès

Potage de légumes
Sauté de Bœuf
Semoule
Cantadou ou Laitage
Entremet Pistache / Liégeois vanille

Mercredi 25

Conv. De S. Paul

Poulet rôti
Carottes au jus/ **Riz**
Emmental
Fruit de saison

Jeudi 26

St Paul

Céleri rémoulade
Poisson du marché
Julienne de légumes / Pommes vapeur
Camembert ou Laitage
Crêpe au sucre / Crêpe à la confiture

Vendredi 27

Ste Angèle

Salade verte dés de jambon et maïs
Côte de Porc sauce moutarde
Petits pois & Blé
Brie ou Laitage
Poire au sirop / Abricots au sirop

* Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guyomard

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.





Semaine du 30 Janvier au 05 Février 2017

Leun

Plein


Lundi 30

 Carottes râpées vinaigrette
 Escalope de volaille aux poivrons
Frites

Ste Martine


Mimolette ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 31

Salade tomate mozarella 
Raviolis à la tomate
Gorgonzola ou Laitage
Panna cotta aux fruits rouge / Panna cotta au caramel




Ste Marcellé

Mercredi 1er

Salade fromagère
 Rôti de porc au four
Haricots verts / Purée
Compote de fruits



Ste Ella

Jeudi 2

 Salade verte, maïs, lardons, croutons
 Poisson du jour sauce tomate
Brocolis / Semoule
Cantafrais ou Laitage 
Tarte aux poires / Flan pâtissier

Présentation

Vendredi 3


Salade de pâtes surimi et tomate
 Sauté de Porc au curry
Riz pilaf
Vache qui rit ou Laitage 
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Blaise

Semaine du 06 au 12 Février 2017

Gouelan

Lundi 6

 Œuf mayonnaise
Emincé de volaille aux champignons
Macaronis
Emmental / Laitage
Fruit de saison / Fruit de saison

St Gaston

Mardi 7

Concombre persillée
Sauté de bœuf au cumin
Brunoise de légumes / Semoule
Gouda / Laitage
Liégeois chocolat / Liégeois vanille



Ste Eugénie

Mercredi 8

Pomelos
Poisson meunière avec son citron
Choux fleur / Riz
Yaourt aromatisé


Ste Jacqueline

Jeudi 9

Potage
 Sauté de porc au paprika
Purée de pommes de terre
Brie / Laitage 
Fruit de saison / Fruit de saison

Ste Apolline

Vendredi 10

Salade piémontaise
Poisson du marché
Julienne de légumes/ Blé 
Vache qui rit / Lait
Pomme perdue / Eclair chocolat

St Arnaud

* Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guyomard

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

