

Semaine du 02 au 08 Novembre 2015



Bloux

Paille



Recette du mois de Novembre: Ecrasé de carottes et navets glacés au miel et curcuma
Midi

Lundi 2

Defunts

Oeuf dur mayonnaise
Rôti de Dinde au miel
Macaronis
Brie/ Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 3

St Hubert

Frisée aux lardons et croutons
Sauté de Bœuf
Haricots verts/ Pommes vapeur
Emmental/ Laitage
Entremet vanille /Crème au chocolat

Mercredi 4

St Charles

Normandin de Veau sauce tomate
Courgettes/ Semoule de couscous
Camembert
Fruit de saison

Jeudi 5

St Sylvie

Crème de légumes
Emincé de Porc à la moutarde
Frites
Gouda/ Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Vendredi 6

St Bertille

Céleri râpé vinaigrette
Poisson du jour sauce crevettes
Brunoise de légumes/ Ebly
Vache Qui Rit/ Laitage
Chou à la crème/ Tartelette aux fruits

Semaine du 16 au 22 Novembre 2015



Po

Paire



Recette du mois de Novembre: Ecrasé de carottes et navets glacés au miel et curcuma
Midi

Lundi 16

St Marguerite

Betterave vinaigrette
Emincé de Volaille à la crème
Brunoise de légumes/ Semoule
Rondelé/ Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Mardi 17

St Elisabeth

Frisée aux lardons
Bœuf bourguignon
Pâtes
Croc 'lait/ Laitage
Entremets praliné/ Fromage blanc aromatisé

Mercredi 18

St Aude

Potage de potiron, pommes de terre et croutons
Paupiette de Veau aux champignons
Haricots beurre
Yaourt nature sucré

Jeudi 19

St Tanguy

Concombre vinaigrette
Sauté de Porc au cumin
Gratin de Chou-fleur & Pommes de terre
Bûche de chèvre/ Laitage
Chou pâtissier/ Tarte aux pommes à la cannelle

Vendredi 20

St Edmond

Salade verte, surimi & maïs
Poisson meunière
Riz
Saint Paulin/ Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Semaine du 9 au 15 Novembre 2015



Bava

Pain



Recette du mois de Novembre: Ecrasé de carottes et navets glacés au miel et curcuma
Midi

Lundi 9

St Théodore



Potage
Galette saucisse
Salade verte
Camembert/ Laitage
Crêpe au sucre/ Crêpe à la confiture

Mardi 10

St Léon

Pomelos au sucre
Poisson du marché sauce citron
Epinards à la crème & Pommes vapeur
Saint Morêt/ Laitage
Crème vanille/ Flan caramel

Mercredi 11

Armistice 1918



Jeudi 12

St Christian

Macédoine de légumes vinaigrette
Sauté de Veau
Ecrasé de carottes et navets glacés au miel et curcuma / Riz
Tomme blanche/ Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

Vendredi 13

St Brice

Salade d'endives au thon
Hachis Parmentier
Salade verte
Mimolette/ Laitage
Compote de pommes/ Compote pommes poires

Semaine du 23 au 29 Novembre 2015



Pooch

Paix



Recette du mois de Novembre: Ecrasé de carottes et navets glacés au miel et curcuma
Midi

Lundi 23

St Clément

Potage de légumes
Côte de Porc au jus
Haricots beurre/ Pennes
Cantadou/ Laitage
Fruit de saison / Fruit de saison

Mardi 24

St Flora

Carottes râpées sauce ciboulette
Sauté de Bœuf au paprika
Semoule
Saint Nectaire/ Laitage
Flan nappé caramel/ Entremets praliné

Mercredi 25

St Catherine

Salade d'endives, maïs & lardons
Rôti de Dinde au four
Pommes rissolées
Crème vanille

Jeudi 26

St Delfine

Salade composée
Poisson du marché sauce crustacés
Potimarron / Riz
Croc 'lait/ Laitage
Gâteau au chocolat/Barre bretonne & crème anglaise

Vendredi 27

St Séverin

Terrine de campagne
Cuisse de Poulet rôtie
Ratatouille/ Blé
Saint Paulin/ Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

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

Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

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.

