

PLATÖ



Cycle 1

Semaine n°

44

Du 28/10/2024 au 03/11/2024

MENU A	Lundi 28/10	Mardi 29/10	Mercredi 30/10	Jeudi 31/10	Vendredi 01/11	Samedi 02/11	Dimanche 03/11
ENTREE	Salade composée (Pdt, mais, oignons, olive et œufs dur)	Soupe de melon	Salade de pâtes océane	Coquilles Saint-Jacques	Rosette et beurre	Macedoine au curry	Jambon cru et beurre
PLAT	Dinde à la moutarde l'ancienne	Courgette farcie et riz	Saucisse grillée, confit d'oignons et printanière de légumes	Pâté à la fleur de sel	Dos de colin crème à l'aneth	Echine de porc à la crème d'ail, pomme vapeur	Panachée de lapin à la moutarde
CCOMPAGNEMENT	Poêlée méridionale				Poêlée de légumes		Carottes nouvelles persillées
FROMAGE / LAITAG	Pavé frais	Emmental	Mimolette	Tonage d'ail	Cantadou	Cantal	Tomme noire
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâte à cœur (pâte et œufs de fraise)	Fruit de saison	Crème dessert praline	Millefeuille

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Bouquet de tomates cerises	Rillettes de mouton et cornichon	Beignet de courgette	Feuilleté oriental	Betteraves à la bulgare	Bouquet gourmand (mache, abricot, et fraise)	Chou rappé et mayonnaise
PLAT	Fusilles sauce Arrabbiata à l'aubergine grillée	Panê de poissons aux 3 céréales	Rôti de bœuf froid	Fondant de poulet de Provence aux olives et tomates	Macaronade	Tarte tomate et mozzarella	Gnocchis crème de pesto et parmesan
CCOMPAGNEMENT		Duo d'haricots	Pomme Dauphine	Sensouille		Ratatouille	
FROMAGE / LAITAG	Yaourt nature	Carré président	Kiri	Camembert	Petit suisse	Fromage blanc	Tartare au noix
DESSERT	Fruit de saison	Compote pomme pêche	Fromage blanc granulé	Salade de fruits	Beignet framboise	Fruit de saison	Compote et Spécules

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates océane	Salade verte et ses légumes	Salade verte et oignons frite	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates tomates	Salade verte et ses légumes	Salade verte et oignons frite

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



Cycle 2			Semaine n° 45		Du 04/11/2024 au 10/11/2024		
MENU A	Lundi 04/11	Mardi 05/11	Mercredi 06/11	Jeudi 07/11	Vendredi 08/11	Samedi 09/11	Dimanche 10/11
ENTREE	Radis et beurre	Taboulet à la menthe	Gaspacho maison	Pâté en croûte richelieu et couscous	Salade de fentilles à l'échalotte	Salade de concombre à la menthe	Salade verte
PLAT	Rougail de poulet et flageolets	Navarin de veau	Hachis parmentier	Andouillette sauce moutarde	Pavé de poisson à la bordelaise	Boulette d'agneau aux pruneaux	Parmentier du cabillaud à la crème d'ail
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée rustique		Petit pois juste rôti	Pomme noisette	Semoule	
FROMAGE / LAITAGE	Petit moulé	Tomme blanche	Tartare ail et fines herbes	Samos	Bleu d'Auvergne	Petit suisse	Comté
DESSERT	Pêche au sirop	Yaourt panier aux fruits	Couppelle d'anas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Tarte abricot

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Terrine de campagne et olives	Melon	Salade de coco blanc et oignon rose	Duo de crudités	Salade catalane	Coleslaw	Mortadelle et olive verte
PLAT	Meunière de poissons	Tortellini ricotta épinards	Mixed grill (chipo, pilon et merquez)	Penné à la bolognaise	Moussaka	Marka de dinde	Viennoise de dinde
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis persillés		Bohémienne			Blettes en béchamel	Salsifis persillés
FROMAGE / LAITAGE	Gouda	Kiri	St Paulin	Edam	Emmental	Mimolette	Faisselle
DESSERT	Liegeois vanille	Eclair chocolat	Mousse au citron	Gaufre et crème de marron	Crème dessert pistache	Compote pomme fraise	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croûtons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croûtons	Salade verte et oignons frits



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

	LUNDI 11 nov 2024	MARDI 12 nov 2024	MERCREDI 13 nov 2024	JEUDI 14 nov 2024	VENDREDI 15 nov 2024	SAMEDI 16 nov 2024	DIMANCHE 17 nov 2024
MENU A	Cervelas et olives vertes	Coleslaw maison	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre et hareng	Chou chinois au sésame	Cœur de frisée aux noix	Carottes mimosa
	Cappelletti saumon	Petit salé et lentilles	Carbonade de bœuf	Fondant de poulet sauce moutarde	Marmite du pêcheur (poisson blanc, crevettes, moules, pommes de terre et rouille)	Saucisse de Lozère sauce confit d'oignons	Canard à l'orange et pomme boulangère
	Yaourt aromatisé	Camembert	Cantal	Edam	Brie	Fromage blanc	Bleu douceur
	Fruit	Liegeois vanille	Crème anglaise speculos	Fruit	Fruit	Arlequin	Paris Brest
MENU B	Terrine de légumes	Bouquet de salade	Duo de charcuteries	Salade de betteraves au cumin et raisins secs	Salade de pois chiches	Salade de perles à l'océan	Rillettes et cornichon
	Boulettes d'agneau Tikka Massala	Pavé de merlu rôti à l'oseille	Cuisse de poulet grillée et duo d'haricots	Penné sauce carbonara	Omelette au fromage	Boulettes de bœuf et jeunes carottes en ragoût	Quiche lorraine
	Chou romanesco	Mousseline de navet	Petit Suisse	Vache qui rit	Gouda	St Paulin	Poêlée de légumes
	Kiri	Rondelé	Fruit	Fromage blanc aux fruits	Crème renversée	Fruit	Fruit
CONSTANTES	Velouté poireaux et pommes de terre	Crème de champignons	Velouté de chou fleur	Crème de potiron	Velouté aux petits légumes	Crème de carottes	Velouté de cresson



PLATÖ
RESTAURATION LIVRÉE

**Cycle Automne - Hiver
Semaine ****

*La Cuisine
est le
Coeur de la maison*





	LUNDI 18 nov 2024	MARDI 19 nov 2024	MERCREDI 20 nov 2024	JEUDI 21 nov 2024	 VENDREDI 22 nov 2024	SAMEDI 23 nov 2024	DIMANCHE 24 nov 2024
MENU A	Saucisson à l'ail	Salade verte	Taboulé	Croisillon emmental	Salade de brocolis vinaigrette	Salade composée	Champignons à la bulgare
	Filet de poulet sauce forestière	Accras de morue sauce rougail, riz	Œuf à la florentine	Estouffade de dinde à la forestière	Brandade de morue	Cassolette de poisson sauce aurore	Bœuf Bourguignon
	Penne		★	Côtes de Blettes	🍷	Pomme de terre	Gratin dauphinois ★
	Emmental	Cabrette	Fromage de chèvre aux fines herbes	Rondelé aux noix	Tomme noire	St Paulin	Camembert
	Salade de fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Liégeois chocolat	Arlequin	Bavarois chocolat
MENU B	Chou rouge rapé	Poireau vinaigrette	Salade PLATÖ 🍷	Céleri rémoulade	Lentilles échalotes	Chorizo	Jambon beurre
	Gratin de blettes au jambon façon grand-mère 🍷	Andouillette sauce moutarde	Poisson pané	Ravioli napolitaine	Viennoise de dinde sauce milanaise	Chili con carne ★	Omelette aux herbes
		Haricots plats persillés	Patate douce au four		Jardinière de légumes		Petits pois au jus
	Chantailou	Gouda	Carré frais	Cantal	Edam	Six de Savoie	Bleu d'auvergne
	Flan caramel	Pêches aux sirop	Tarte aux pommes	Lacté vanille	Compote de fruit	Semoule caramel	Fruit
CONSTANTES	Velouté poireaux et pommes de terre	Crème de champignons	Velouté de chou fleur	Crème de potiron	Velouté aux petits légumes	Crème de carottés	Velouté de cresson



	LUNDI 25 nov 2024	MARDI 26 nov 2024	MERCREDI 27 nov 2024	JEUDI 28 nov 2024	VENDREDI 29 nov 2024	SAMEDI 30 nov 2024	DIMANCHE 01 déc 2024
A	Chou à l'indienne	Salade de pois chiches à l'échalote	Fromage de tête et cornichon	Mousse de canard et olive	Carottes rapées	Salade russe	Bouquet de mesclun
MENU	Lasagnes maison	Boudin à l'oignons	Cassoulet	Paupiette de veau sauce chasseur	Fusillis aux fruits de mer	Tajine d'agneau aux pruneaux (boulettes)	Coq au vin
	Carré frais	Purée de pommes de terre	Carottes au jus	Mini cabrette	St Morêt	Semoule	Gratin dauphinois
MENU	Flan nappé caramel	Brebis crème	Petit moulé	Fruit	Cocktail de fruit	Bleu d'auvergne	Cantal
	Velouté de potiron	Poire au vin	Fruit	Fruit	Cocktail de fruit	Liegeois café	Eclair au café
B	Filet de colin gratiné à la bordelaise	Terrine de poisson cocktail	Cœurs de palmier persillés	Salade composée	Rillettes et cornichon	Feuilleté au fromage	Salade de riz à la niçoise
MENU	Duo brocolis choux fleur	Gratin de potiron de "Mady"	Pavé de saumon crème à l'oseille	Parmentier de bœuf	Rôti de dinde sauce au poivre vert	Jambon braisé et petits pois à la française	Chou farci et chou braisé
	Yaourt nature	Camembert	Purée de chou fleur	Edam	Cœurs de blé	Kiri	Petits suisse
CONSTANTES	Compote aux fruits	Fruit	Yaourt aux fruits	Edam	Tartare	Fromage blanc	Petits suisse
	Compote aux fruits	Fruit	Yaourt aux fruits	Edam	Tartare	Fromage blanc	Petits suisse
CONSTANTES	Velouté poireaux et pommes de terre	Crème de champignons	Velouté de chou fleur	Crème de potiron	Velouté aux petits légumes	Crème de carottes	Velouté de cresson



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	02 déc 2024	03 déc 2024	04 déc 2024	05 déc 2024	06 déc 2024	07 déc 2024	08 déc 2024
MENU A	Œuf dur mayonnaise	Coleslaw	Salade verte	Terrine aux 2 poissons mayonnaise	Salade composée	Carottes rapées	Houmous
	Cappelletti 5 fromages crème de parmesan	Tajine de poulet à l'abricot	Saucisse à l'auvergnate (Chou vert et saucisse aux lardons)	Suprême de volaille forestière	Filet de lieu noir beurre blanc	Brandade maison	Blanquette de veau
	Fromage de chèvre	Jardinière de légumes	Cantal	Brocolis	Carottes rôties	Yaourt nature	Riz
	Compote de fruit	Liegeois vanille	Panna cotta au spéculoos	Fruit	Arlequin	Mousse café	Croissillon aux pommes
MENU B	Salade de betteraves	Jambon / beurre	Salade de pommes de terre et oignons doux	Bouquet d'endives	1/2 Pomelos	Salade de museau	Salade de fruits de mer
	Filet de merlu crème d'agrumes	Conchiglioni à la bolognaise	Omelette au fromage	Tartiflette	Curry de dinde, Boulgour au raisin sec	Tarte brocolis au roquefort	Rôti de porc marchand de vin, poêlée de légumes
	Duo de haricots persillés	Purée de petits pois	Tartare aux noix	Emmental	Gouda	Trio de légumes	Tomme
	Crème dessert chocolat	Fromage blanc confiture	Fruit	Crêpe au chocolat	Crème renversée	Fruit	Fruit
CONSTANTES	Velouté poireaux et pommes de terre	Crème de champignons	Velouté de chou fleur	Crème de potiron	Velouté aux petits légumes	Crème de carottes	Velouté de cresson

	LUNDI 09 déc 2024	MARDI 10 déc 2024	MERCREDI 11 déc 2024	JEUDI 12 déc 2024	VENDREDI 13 déc 2024	SAMEDI 14 déc 2024	DIMANCHE 15 déc 2024
MENU A	Haricots verts en salade	Poireau vinaigrette	Salade frisée et croûtons	Carottes rapées	Concombre bulgare	Betteraves vinaigrette	Salade composée
	Osso bucco de dinde 	Tielle sétoise	Endive au jambon	Aiguillettes de poulet panées	Colin au beurre blanc écrasé de pommes de terre à la crème d'ail	Boulettes de bœuf sauce bourguignone	Encornets à l'armoricaine
	Pomme de terre en robe des champs	Jeunes carottes		Petit pois		Pâtes	Riz 
	Emmental	Gouda	Fromage de brebis	Cantal	Emmental	St Morêt	Bleu d'Auvergne
Compote de fruits	Pomme au four	Fromage blanc et crème de marron	Fruit	Crème dessert	Fromage blanc aux fruits	Tarte Bourdaloue	
MENU B	Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Salade de lentilles à l'échalotes	Terrine de campagne	Saucisson à l'ail	Salade de riz niçoise	Jambon beurre
	Gratin épinards et saumon	Tortellini parmesan	Tajine de poulet au citron	Chou au riesling et saucisse fumé	Quiche lorraine 	Omelette au fromage	Parmentier de potiron
			Semoulé		Salsifis	Brocolis façon Vichy	
	Brie	Fromage de chèvre	Carré frais	Rondelé	Tomme noire	St Paulin	Camembert
Fruit	Café liegeois	Salade de fruits	Yaourt aux fruit	Arlequin	Pêche au sirop	Fruit	
CONSTANTES	Velouté poireaux et pommes de terre	Crème de champignons	Velouté de chou fleur	Crème de potiron	Velouté aux petits légumes	Crème de carottes	Velouté de cresson

	LUNDI 16 déc 2024	MARDI 17 déc 2024	MERCREDI 18 déc 2024	JEUDI 19 déc 2024	VENDREDI 20 déc 2024	SAMEDI 21 déc 2024	DIMANCHE 22 déc 2024
MENU A	Rillettes et cornichon	Poivrons marinés	Bouillon de bœuf	Salade de chou blanc sauce soja et cacahuette	Duo de céleri et carottes en rémoulade	Saucisson à l'ail	Feuilleté au fromage
	Gratin de blettes à la fermière (Emincé de poulet)	Sauté de porc au pain d'épices	Pot au feu	Sauté de poulet au pruneaux	Quenelle de brochet homardine	Gardianne de taureau	Potée (Chou vert, carotte, pomme de terre, saucisse fumé)
	Liégeois vanille	Camembert	St Morêt	Tartare ail et fines herbes	Edam	Chanteneige	Fourme d'Ambert
	Compote	Arlequin	Fruit	Fruit	Riz au lait	Crème dessert vanille	Pomme au four et Petit Beurre
MENU B	Salade de betteraves	Salade de pois chiche s	Gateau de foie de volaille maison	Tranche de mortadelle à la pistache	Salade composée	Salade d'endives	Salade de chou fleur
	Jambon à la moutarde	Boudin blanc au cidre et brocolis persillés	Œuf au plat	Penne à la bolognaise	Jambon rôti, lentilles	Pavé de saumon beurre blanc et fondue de poireaux	Tarte volaille et champignons maison
	Cœurs de blé	Pommes rissolées	Pommes rissolées				Batavia
	Rondelé nature	Yaourt nature	Mimolette	Gouda	Samos	Tomme blanche	Fromage blanc
CONSTANTES	Mousse citron	Millefeuilles	Flan chocolat	Yaourt aux fruits	Mousse café	Compote de fruits	Semoule au caramel
	Velouté poireaux et pommes de terre	Crème de champignons	Velouté de chou fleur	Crème de potiron	Velouté aux petits légumes	Crème de carottes	Velouté de cresson