

CODE MENU : 4

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 06 Novembre au Dimanche 12 Novembre
MENU 6 ELEMENTS STANDARD AB

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

Semaine 45	Lundi 06 Novembre	Mardi 07 Novembre	Mercredi 08 Novembre	Jeudi 09 Novembre	Vendredi 10 Novembre	Samedi 11 Novembre	Dimanche 12 Novembre
	MENU A => <input type="checkbox"/>	MENU A => <input type="checkbox"/>	MENU A => <input type="checkbox"/>	MENU A => <input type="checkbox"/>			
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
ENTREE	Pâté ardennais	Fritons de porc	Tartare de courgettes	Quiche lorraine	Salade grecque	Trio de légumes au jambon et comté	Mousseron de canard
PLAT	Pané de fromage à l'emmental	Choux farci au porc et légumes	Poisson du jour	Brochettes de dinde sauce basquaise	Escalope de poulet rôtie	Tortillas pommes de terre et oignons	Rôti de dinde sauce forestière
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de brocolis champignons	Haricots verts sautés Bio	Méli mélo céréales légume sec	Trio de légumes	Purée de pois cassés	Brunoise de légumes	Pommes de terre persillées
DESSERT 1	Moulé nature	Yaourt aux fruits	Carré 1/2 sel	Mousse au chocolat noir	Brebicrème	Café liégeois	Fromage
DESSERT 2	Fruit de saison	Pomme	Yaourt aux fruits	Assortiment de compotes	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts sucré
	MENU B => <input type="checkbox"/>	MENU B => <input type="checkbox"/>	MENU B => <input type="checkbox"/>	MENU B => <input type="checkbox"/>			
POTAGE	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
ENTREE	Salade de riz niçoise	Salade Thaï	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées Bio	Jambon blanc	Andouille	Salade Bombay
PLAT	Civet de porc provençal LVF	Chipolatas	Jambon grillé sauce au poivre	Saumonette sauce Bonne Femme	Poisson du jour	Quenelle de brochet	Dos de colin
ACCOMPAGNEMENT	Ebly aux oignons et lardons	Champignons sautés persillés	Poêlée champêtre	Pommes de terre rosty	Salsifis au jus	Piperade de légumes	Poêlée forestière
DESSERT 1	Yaourt nature bio	Saint Bricet	Moulé nature	P'tit louis coque vache	Yaourt aux fruits	Emmental	Laitage
DESSERT 2	Fruit de saison	Pomme	Yaourt aux fruits	Assortiment de compotes	Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts sucré

BON APPETIT

CODE MENU : 45

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 13 Novembre au Dimanche 19 Novembre
MENU 6 ELEMENTS STANDARD AB

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

Semaine 46	Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre	Samedi 18 Novembre	Dimanche 19 Novembre
	MENU A => <input type="checkbox"/>						
POTAGE	Potage						
ENTREE	Betteraves à l'échalotte	Quiche tomate et chèvre	Maïs et soja en salade	Salade asiatique	Céleri rémoulade	Salade impériale	Taboulé aux petits légumes
PLAT	Saucisse de Toulouse LVF	Filet de lieu noir	Rôti de boeuf	Escalope milanaise	Bouchée aux fruits de mer	Cassoulet au porc (PC)***	Poulet au lait de coco
ACCOMPAGNEMENT	Boullgour aux poivrons	Poêlée de légumes	Pommes de terre persillées	Petits pois aux oignons Bio	Carottes à la crème		Flageolets
DESSERT 1	Fromage frais aux fruits	Fromage Babybel	Fromage blanc nature	Crème dessert café	Bleu douceur	Yaourt à la vanille bio	Fromage
DESSERT 2	Compote pomme/poire	Compote pomme vanille	Fruit de saison	Spécialité pomme/pêche	compote	Compote pomme/abricot	Muffin au chocolat
	MENU B => <input type="checkbox"/>						
POTAGE	Potage						
ENTREE	Pâté de tête LVF	Cervelas	Pâté fritons	Museau de boeuf à la lyonnaise	Terrine fraîcheur	Moules à la Grecque	Saucisson sec rosette
PLAT	Sauté de volaille LVF	Escalope de porc au poivre LVF	Burger de poulet	Filet de poisson provençale	Paupiette de lapin persillée	Omelette	Dos de colin aux câpres
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes ail persil Bio	Pâtes papillons	Poêlée de légumes bretonne	Poêlée de légumes Ardéchoise	Fèves à l'ancienne	Julienne de légumes et champignons	Brocolis au jus Bio
DESSERT 1	Edam	Crème dessert vanille	Cantafrais	Cantal	Liégeois vanille caramel	Boursin ail et fines herbes	Fruit de saison
DESSERT 2	Compote pomme/poire	Compote pomme vanille	Fruit de saison	Spécialité pomme/pêche	compote	Compote pomme/abricot	Muffin au chocolat

BON APPETIT

CODE MENU : 102

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 20 Novembre au Dimanche 26 Novembre
MENU 6 ELEMENTS STANDARD AB

NOM :

PRENOM :

COMMUNE :

Semaine 47	Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre	Samedi 25 Novembre	Dimanche 26 Novembre
	MENU A => <input type="checkbox"/>						
POTAGE	Potage						
ENTREE	Pâté de campagne poivre vert	Saucisson sec	Tarte aux légumes	Jambon blanc beurre	Salade Sombrero	Salade Medina	Salade aux poireaux
PLAT	Foie de veau	Boudin noir aux pommes LVF	Escalope porc sce normande LVF	Paupiette volaille champignons	Civet de porc LVF	Omelette du soleil (PC)	Paupiette de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Haricots plats	Galettes de légumes	Carottes au curry	Pâtes Pene Regate au beurre	Haricots verts persillés Bio		Coeur d'artichaut persillé
DESSERT 1	Fondu Président	Rondelé ail et fines herbes	Compote pomme/abricot	société crème	Yaourt aux fruits	Le Carré Président	Laitage
DESSERT 2	Madeleine aux oeufs	Compote pomme/fraise	Samos	Poire	Purée de pomme	Fruit de saison	Beignet chocolat noisette
	MENU B => <input type="checkbox"/>						
POTAGE	Potage						
ENTREE	Salade mexicaine	Salade grecque	Salade Bombay	Tartare mini ratatouille	Saucisson à l'ail fumé	Radis beurre	Terrine de saumon
PLAT	Lasagnes (PC)	Cordon bleu	Poisson pané	Chausson bolognaise	Poisson du jour	Croissant au jambon et fromage	Steak haché
ACCOMPAGNEMENT		Courgettes persillées	Petits pois carottes Bio	Poêlée de navets	Riz au curry	Pâtes Torti aux épinards	Pommes sarladaises
DESSERT 1	Yaourt saveur	Chocolat liégeois	Yaourt sucré	Fromage blanc nature	Mini Chavroux	Yaourt nature	Fromage
DESSERT 2	Madeleine aux oeufs	Compote pomme/banane	Kiwi	Poire	Purée de pomme	Fruit de saison	Beignet chocolat noisette

BON APPETIT

CODE MENU : 108

CODE CLIENT : 0

MENU DU : Lundi 27 Novembre au Dimanche 03 Décembre
MENU 6 ELEMENTS STANDARD AB

NOM : _____ PRENOM : _____
 COMMUNE : _____

Semaine 48	Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 01 Décembre	Samedi 02 Décembre	Dimanche 03 Décembre
	MENU A => <input type="checkbox"/>						
POTAGE	Potage						
ENTREE	Pâté de tête LVF	Carottes râpées	Salami danois	Salade d'endives et fromage	Tomates en salade	Rillettes d'oie	Taboulé aux raisins
PLAT	Poulet sauté sauce chasseur	Blanquette de volaille LVF	Oeuf à la béchamel	Jambon grillé sauce moutarde	Escalope milanaise	Salmis de pintade rôti	Hachis parmentier de canard PC
ACCOMPAGNEMENT	Petits légumes à notre façon	Haricots beurre	Carottes au cumin	Epinards Bio	Purée de brocolis	Poêlée de brocolis champignons	
DESSERT 1	Fromage Gouda	Novly chocolat	Vache qui rit	Yaourt brassé Bio	Fromage Saint Paulin	Tartare ail et fines herbes	Laitage
DESSERT 2	Spécialité pomme/cassis	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Pomme	Eclair au café
	MENU B => <input type="checkbox"/>						
POTAGE	Potage						
ENTREE	Betteraves à l'échalotte	Mortadelle	Salade mexicaine	Feuilleté à la viande	Friand au fromage	Brocolis mimosa Bio	Pâté de campagne
PLAT	Tartiflette maison (PC)	Pavé de dorade aux épices	Saucisse LVF	Ravioli au boeuf (PC)	Tagliatelles au poisson (PC)	Poisson aux amandes	Steak de thon basquaise
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vapeur	Lentilles			Polenta au parmesan	Jardinière de légumes
DESSERT 1	Bulgy nature	Vache qui rit	Camembert	Fromage Fraidou	Crème dessert praliné	Mousse au chocolat au lait	Fromage
DESSERT 2	Compote de pomme	Fruit de saison	Compote pomme coing	Fruit de saison	Fruit de saison	Pomme	Eclair au café

BON APPETIT