



Le chef vous propose ... Exemple de menus

	DEJEUNER		DINER
Lundi 27 Janvier	Salade de choux-fleurs Noix de joue de bœuf Riz pilaf Carottes Plateau de fromages et laitages Corbeille de fruits	Laitage	Soupe à l'oignon Croissant au jambon Salade verte Plateau de fromages et laitages Gratin de fruits
Mardi 28 Janvier	Salade composée au gruyère et aux noix Volaille au cidre et aux pommes Endives braisées Pommes de terre vapeur Plateau de fromages et laitages Flan à la pistache	Fruit	Potage parmentier Spaghettis à la carbonara Plateau de fromages et laitages Cocktail de fruits au sirop
Mercredi 29 Janvier	Houmous Echine de porc à la sauce charcutière Jardinière de légumes Semoule Plateau de fromages et laitages Corbeille de fruits	Biscuit sec	Bouillon de vermicelles Parmentier de courge au bœuf Plateau de fromages et laitages Crème au caramel
Jeudi 30 Janvier	Salade lyonnaise Saucisson chaud Pommes vapeur Plateau de fromages et laitages Poire au vin	Pâtisserie maison	Potage de légumes Omelette Bouquets de brocolis Plateau de fromages et laitages Corbeille de fruits
Vendredi 31 Janvier	Carottes râpées Filet d'aiglefin safrané Pâtes Fondue de poireaux Plateau de fromages et laitages Compote	Fruit	Potage de légumes Saucisse Petits pois Plateau de fromages et laitages Mousse aux marrons
Samedi 1 Février	Mousse de betteraves Sauté de veau au thym Haricots beurre Riz Plateau de fromages et laitages Corbeille de fruits	Pâtisserie maison	Potage cultivateur Chou au fromage Salade verte Plateau de fromages et laitages Pomme au four
Dimanche 2 Février	Aspics aux œufs durs Rôti de dinde à la sauce pistachée Gratin dauphinois Céleri rave braisé Plateau de fromages et laitages Mille-feuille	Laitage	Potage de lentilles Gratin de blettes aux dés de jambon Plateau de fromages et laitages Corbeille de fruits

Origine Viandes Bovines			
Pays de naissance			
Pays d'élevage			
Pays d'abattage			

*Menu validé par Anaïs LE BORGNE
Diététicienne nutritionniste N° Adeli 019500990*

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Dates	Produits	Début service		fin de service		Visa
		Heure	T°	Heure	T°	
LUNDI 27 Janvier	Salade de choux-fleurs					
	Noix de joue de bœuf					
	Riz pilaf					
	Carottes					
	Plateau de fromages et laitages					
MARDI 28 Janvier	Corbeille de fruits					
	Salade composée au gruyère et aux noix					
	Volaille au cidre et aux pommes					
	Endives braisées					
	Pommes de terre vapeur					
MERCREDI 29 Janvier	Plateau de fromages et laitages					
	Flan à la pistache					
	Houmous					
	Echine de porc à la sauce charcutière					
	Jardinière de légumes					
JEUDI 30 Janvier	Semoule					
	Plateau de fromages et laitages					
	Corbeille de fruits					
	Salade lyonnaise					
	Saucisson chaud					
VENDREDI 31 Janvier	Pommes vapeur					
	Plateau de fromages et laitages					
	Poire au vin					
	Carottes râpées					
	Filet d'aiglefin safrané					
SAMEDI 1 Février	Pâtes					
	Fondue de poireaux					
	Plateau de fromages et laitages					
	Compote					
	Mousse de betteraves					
DIMANCHE 2 Février	Sauté de veau au thym					
	Haricots beurre					
	Riz					
	Plateau de fromages et laitages					
	Corbeille de fruits					
DIMANCHE 2 Février	Aspics aux œufs durs					
	Rôti de dinde à la sauce pistachée					
	Gratin dauphinois					
	Céleri rave braisé					
	Plateau de fromages et laitages					
Mille-feuille						

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)
plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité

Dates	Produits	Début service		fin de service		Visa
		Heure	T°	Heure	T°	
LUNDI 27 Janvier	Soupe à l'oignon					
	Croissant au jambon					
	Salade verte					
	Plateau de fromages et laitages					
	Gratin de fruits					
MARDI 28 Janvier	Potage parmentier					
	Spaghettis à la carbonara					
	Plateau de fromages et laitages					
	Cocktail de fruits au sirop					
MERCREDI 29 Janvier	Bouillon de vermicelles					
	Parmentier de courge au bœuf					
	Plateau de fromages et laitages					
	Crème au caramel					
JEUDI 30 Janvier	Potage de légumes					
	Omelette					
	Bouquets de brocolis					
	Plateau de fromages et laitages					
VENDREDI 31 Janvier	Corbeille de fruits					
	Potage de légumes					
	Saucisse					
	Petits pois					
SAMEDI 1 Février	Plateau de fromages et laitages					
	Mousse aux marrons					
	Potage cultivateur					
	Chou au fromage					
DIMANCHE 2 Février	Salade verte					
	Plateau de fromages et laitages					
	Pomme au four					
	Potage de lentilles					
Février	Gratin de blettes aux dés de jambon					
	Plateau de fromages et laitages					
	Corbeille de fruits					

Rappel : plats froids = température inférieur à 3° (tolérance en dessous de 10° si plats consommés dans les 2 heures)
plats chauds = température supérieur à 63 ° c (pas de tolérance)

En cas de non-conformité : remplir une fiche de non-conformité