

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée

AYGUEMORTE LES GRAVES

MERRY Christmas



Semaine 48

LUNDI
20/11/2018


Potage de légumes frais

Chipolatas grillées aux herbes de provence (SP Saucisse de volaille)

Ecrasé de pommes de terre fraîches - BIO

Bonbel

Compote de pêches



MARDI
27/11/2018


Salade de riz à la méridionale (thon, poivrons, féta)

Pièce de rôti de boeuf au jus d'ail doux

Haricots verts sautés aux petits oignons - BIO

Petit fromage fondu

Fromage blanc au miel




MERCREDI
28/11/2018

Cuisine du Chef

MANGER

BOUGER



JEUDI
29/11/2018


Julienne de carottes fraîches vinaigrette - BIO

Filet de cabillaud sauce au paprika

Coquillettes au beurre

Tomme blanche

Riz au lait de vanille maison



VENDREDI
30/11/2018


Bolée de betteraves en vinaigrette d'ail

Cordon bleu (au jambon de volaille)

Courgettes en persillade

Brie

Fruit frais du moment - BIO



MARDI
03/12/2018


Mirepoix de légumes frais mayonnaise

Paupiette de veau aux champignons

Purée de céleri frais

Camembert - BIO

Semoule au lait de coco



MERCREDI
04/12/2018


Salade de pâtes façon strasbourgeoise (SP Dès de volaille)

Filet de poisson meunière & citron

Poêlée de légumes de saison - BIO

Petit fromage frais aux noix

Fruit frais d'automne




JEUDI
05/12/2018

Cuisine du Chef

MANGER

BOUGER



VENDREDI
06/12/2018


Potage de poireaux pomme de terre

Sauté de volaille à la moutarde

Riz pilaf

Bûchette de chèvre

Yaourt nature nature sucré - BIO




JEUDI
07/12/2018

Julienne de betteraves en vinaigrette - BIO

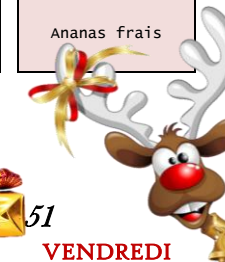
Gratin de pommes de terre fraîches aux lardons façon tartiflette (SP emincé de volaille)

Edam

Ananas frais




Semaine 50



Repas de Noël

LUNDI
10/12/2018


Champignons à la grecque de la maison

Burger de veau montagnard

Mitonnée de lentilles

Tomme blanche

Crème dessert vanille - BIO



MARDI
11/12/2018


Crêpe dorée garnie au fromage

Pièce de rôti de dinde aux pommes

Purée de pomme de terre du chef

Petit fromage frais

Assiette de fruits frais - BIO




MERCREDI
12/12/2018

Cuisine du Chef

MANGER

BOUGER



JEUDI
13/12/2018


Velouté de potiron - BIO

Marmite de poisson du chef façon blanquette

Semoule au beurre

Mimolette

Mousse au citron maison



VENDREDI
14/12/2018


Mortadelle & ses condiments (SP Terrine de volaille)

Haut de cuisse de poulet grillé aux herbes

Carottes fraîches - BIO

Saint paulin

Fruit frais du moment



MARDI
17/12/2018


Julienne de céleri en rémoulade

Pépites de poulet dorées sauce barbecue

Pommes sautées à crues

Kiri

Crème dessert chocolat - BIO



MERCREDI
18/12/2018


Velouté de tomate du chef

Haché de bœuf au jus

Mijoté du chef aux légumes d'hiver

Cœur de dame

Pomme cuite à la cannelle - BIO




JEUDI
19/12/2018

Cuisine du Chef

MANGER

BOUGER




VENDREDI
20/12/2018

Cake au saumon fumé et crème ciboulette au citron

Risotto aux cèpes et effilochés de canard

Gouda

Bonnet de Noël



JEUDI
21/12/2018

Taboulé du chef aux fruits secs

Filet de lieu sauce beurre blanc

Haricots verts en persillade

Saint nectaire

Assiette de fruits frais - BIO

