

notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée

# AYGUEMORTE LES GRAVES



MARDI MERCREDI

Semaine 4  
JEUDI VENDREDI



MERCREDI

Semaine 5  
JEUDI VENDREDI



21/01/2019

Mirepoix de légumes frais en vinaigrette  
  
Nos coquillettes à la carbonara (SP Jambon de volaille)  
  
Bonbel  
  
Yaourt aux fruits - BIO



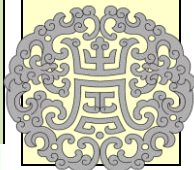
22/01/2019

Salade de pommes de terre au thon  
  
Tortillas au fromage  
  
Carottes fraîches en persillade  
  
Saint Paulin  
  
Corbeille de fruits - BIO



23/01/2019

Cuisine du Chef  
  
MANGER  
  
BOUGER



24/01/2019

Maraichère de légumes frais - BIO  
  
Paleron de bœuf braisés  
  
Pommes de terre fraîches vapeur  
  
Tomme blanche  
  
Fromage blanc à la confiture



25/01/2019

Salade de blé façon strasbourgeoise (SP dès de volaille)  
  
Filet de lieu noir façon meunière  
  
Duo de céleri - BIO - à la provençale  
  
Brie  
  
Salade de fruits frais



28/01/2019

Julienne de carottes fraîches & ciboulette et ail doux  
  
Notre paëlla du moment espagnole  
  
Camembert - BIO  
  
Fromage blanc aromatisé



29/01/2019

Crêpe dorée garnie à l'emmental  
  
Chipolatas aux herbes (SP Saucisse de volaille)  
  
Purée de courgettes de la maison - BIO  
  
Emmental  
  
Corbeille de fruits frais



30/01/2019

Cuisine du Chef  
  
MANGER  
  
BOUGER



31/01/2019

Julienne de céleri rave en remoulade - BIO  
  
Marmite de la mer de la maison  
  
Farfalles au beurre demi sel  
  
Bûchette de chèvre  
  
Semoule au lait vanillée



01/02/2019

Potage cultivateur  
  
Haut de cuisse de poulet rôtis aux herbes  
  
Brocoli et chou fleur en persillade  
  
Edam  
  
Corbeille de fruits frais - BIO



MARDI



Semaine 6  
JEUDI VENDREDI



LUNDI



MERCREDI

Semaine 7  
JEUDI VENDREDI



04/02/2019

Salade de riz au surimi  
  
Normandin de veau au jus  
  
Poêlée de céleri frais en persillade  
  
Tomme blanche  
  
Fruits frais du moment - BIO



05/02/2019

Nems et sa sauce nuocman  
  
Sauté de porc sauce aigre douce (SP Sauté de poulet)  
  
Poêlée de riz aux petits légumes frais - BIO  
  
Petit fromage frais  
  
Flan coco du chef



06/02/2019

Cuisine du Chef  
  
MANGER  
  
BOUGER



07/02/2019

Potage poireaux et pomme de terre  
  
Tajine de poulet de la maison  
  
et ses légumes frais - BIO  
  
Mimolette  
  
Crêpe au sucre



08/02/2019

Duo de saucissons & leurs condiments  
  
Pavé de colin sauce tomate  
  
Blé au beurre  
  
Saint paulin  
  
Compote pomme - BIO



11/02/2019

Taboulé aux petits légumes frais - BIO  
  
Jambon grillé au jus (SP Pilons de poulet)  
  
Epinards en gratin d'emmental  
  
Kiri  
  
Viennois au caramel



12/02/2019

Bolée de salade verte croûtons et noix  
  
Les véritables tortis  
  
à la bolognaise du chef  
  
Edam  
  
Assiette de fruits frais - BIO



13/02/2019

Cuisine du Chef  
  
MANGER  
  
BOUGER

14/02/2019

Bolée de betteraves en vinaigrette d'ail  
  
Cœur de merlu crème & citron  
  
Riz et haricots beurre en persillade  
  
Gouda  
  
Poire cuite à la cannelle - BIO



15/02/2019

Mousse de foie & ses condiments (SP Terrine de volaille)  
  
Steack de bœuf au jus  
  
Ecrasé de pommes de terre fraîches  
  
Saint nectaire  
  
Crème dessert vanille - BIO

