



Les repas livrés par la cuisine centrale sont à consommer le jour indiqué par cette plaquette et ne doivent pas être congelés par l'utilisateur

* Les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Lundi 1 ^{er} JOUR DE L'AN	Mardi 2 Basile	Mercredi 3 Geneviève	Jeudi 4 Odilon	Vendredi 5 Édouard	Samedi 6 Épiphanie	Dimanche 7 Raymond	Lundi 8 Lucien
Midi	MEILLEURS VOEUX 2018 REPAS DU JOUR DE L'AN	PAMPLEMOUSSE JOUÉ DE BŒUF CONFITE SERPENTINIS GOUDA PÊCHE AU SIROP	SALADE WALDORF SAUTÉ D'AGNEAU FAÇON YASSA SEMOULE AUX DÉS DE COURGETTE BRIE FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE MÉDITERRANÉENNE AU CABILLAUD ET TOMATES CROQUE-MONSIEUR À LA VOLAILLE ET JAMBON BLANC * SALADE VERTE SCAROLE EMMENTAL FRUIT	SALADE D'ÉMINCÉ DE RADIS, MAÏS ET BETTERAVE FILET DE CARRELET À LA CRÉTOISE JARDINIÈRE DE LÉGUMES MINI ROITELET® ÎLE FLOTTANTE	MINI POIVRONS GARNIS À LA RICOTTA NAVARIN D'AGNEAU POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN FRUIT	SALADE DE TOMATE AUX DÉS D'EMMENTAL * CASSOULET AU CONFIT DE CANARD CANCOILLOTE À L'AIL POMME CUITE À LA GELÉE DE GROSELLA	MÂCHE SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHÈVRE MIEL PURÉE DE POMMES DE TERRE LEERDAMER® COMPOTE DE POMME BISCUITÉE
Soir	GRATINÉ DE CARIONS ET BUTTERNUT FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT DE PROXIMITÉ	* POÊLÉE DE PANAIS AU LARD YAOURT NATURE BULGARE FRUIT	AUBERGINES GRILLÉES RIZ AU LAIT NATURE MOSAÏQUE DE FRUITS	BEIGNETS DE BROCOLIS CRÈME DESSERT AU CARAMEL PRUNEAUX AU SIROP	RIZ AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME FAISSELLE FRUIT	ÉPINARDS À LA CRÈME LAITAGE DESSERT	VELOUTÉ 7 LÉGUMES LAITAGE FRUIT	POÊLÉE DE TOPINAMBOURS CRÈME DESSERT AU CAFÉ FRUIT BIO
	Mardi 9 Alix	Mercredi 10 Guillaume	Jeudi 11 Paulin	Vendredi 12 Tatiana	Samedi 13 Yvette	Dimanche 14 Nina	Lundi 15 Rémi	Mardi 16 Marcel
Midi	* ROSETTE ET BEURRE FILET DE POULET BRAISÉ POÊLÉE DE LÉGUMES ESPANA BLEU FRUIT BIO	AVOCAT MAYONNAISE * CHOUCROUTE GARNIE CAPRICE DES DIEUX® GALETTE DES ROIS 	TARTARE DE CONCOMBRES MENTHE ANANAS RÔTI DE BŒUF SAUCE BŪCHERONNE SERPENTINIS CONTADIN® FRUIT BIO	CAROTTES RÂPÉES AUX DÉS D'EMMENTAL LAPIN À LA MOUTARDE BEIGNETS DE SALSIFIS CAMEMBERT TARTE AUX FRUITS ROUGES	* SALADE DE LENTILLES À LA SAUCISSE DE MONTBÉLIARD FILET DE COLIN À LA BISQUE DE HOMARD RIZ BASMATI TARTARE AIL ET FINES HERBES® FRUIT	RADIS ET BEURRE * CARRÉ DE PORC AUX HERBES POMMES DAUPHINE CANCOILLOTE NATURE MOUSSE AU CITRON	CÉLÉRI RÉMOULADE CŒUR DE COLIN ET CITRON RIZ RATATOUILLE CARRÉ FRAIS® MILLEFEUILLE	CŒUR DUR MAYONNAISE RÔTI DE VEAU À LA BASQUAISE GRATIN DAUPHINOIS SAINT NECTAIRE SALADE DE FRUITS
Soir	SEMOULE PETIT SUISSE AROMATISÉ PETITS BEURRES	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT BIO	HARICOTS PLATS RIZ AU LAIT NAPPÉ CARAMEL ABRICOTS SECS	VELOUTÉ DE LÉGUMES À LA TOMATE YAOURT AU LAIT DE BREBIS BIO - FRUIT	CHAMPIGNONS SAUTÉS À L'AIL LAITAGE DESSERT	VELOUTÉ DE LÉGUMES POÊLÉS LAITAGE FRUIT	PURÉE D'ASPERGES FJORD® FRUIT DE PROXIMITÉ	VELOUTÉ DE POTIRON ET LÉGUMES YAOURT NOIX DE COCO COMPOTE POMME ANANAS
	Mercredi 17 Roseline	Jeudi 18 Prisca	Vendredi 19 Marius	Samedi 20 Sébastien	Dimanche 21 Agnès	Lundi 22 Vincent	Mardi 23 Barnard	Mercredi 24 François de Sales
Midi	TABOULÉ OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS À LA TOMATE GOUDA FRUIT	CONCOMBRES À LA BULGARE GOULASH DE BŒUF POMMES DUCHESSE EMMENTAL POIRE CUITE AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATE ET CŒURS DE PALMIER ESCALOPE DE DINDE FAÇON NORMANDE ÉPINARDS À LA CRÈME SAINT PAULIN ABRICOTS AU SIROP	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MOULES AU ROQUEFORT FRITES BOURSIN AIL ET FINES HERBES® FRUIT	SALADE VERTE SCAROLE COUSCOUS D'AGNEAU CHÈVRETINE TIRAMISU DELIZIOSO	TARTARE DE CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI PILONS DE POULET FAÇON TANDOORI POÊLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES SOCIÉTÉ CRÈME® DESSERT POMME TATIN	* SAUTÉ DE PORC SAUCE DIABLE PETITS POIS CAROTTES CHAMOIS D'OR® COMPOTE POMME CASSIS	CAVIAR D'AUBERGINE CREVETTES SAUTÉES À L'INDIENNE RIZ BASMATI ET BROCOLIS PETIT MOULÉ NATURE® FRUIT
Soir	RIZOTTO AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE - PETITS ÉCOLIERS®	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL CŒURS AU LAIT FRUIT	MACARONIS AU FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL LAITAGE DESSERT	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE TERRE LAITAGE FRUIT	ROULÉ AU FROMAGE YAOURT NATURE FRUIT BIO	LINGOT DE POLENTA AUX LÉGUMES ET PARMESAN PERLE DE LAIT® FRUIT BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES CRÈME DESSERT CHOCOLAT MADELEINE
	Jeudi 25 Conv. de St Paul	Vendredi 26 Paule	Samedi 27 Angèle	Dimanche 28 Thérèse d'Aquin	Lundi 29 Gildas	Mardi 30 Martine	Mercredi 31 Marcelle	
Midi	SALADE DE COURGETTE À LA FÊTA LASAGNES DE BŒUF SALADE VERTE ICEBERG RONDELÉ AUX POIVRES® MOUSSE AU CAFÉ	* PÂTÉ DE CAMPAGNE FILET DE SAINT PIERRE SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE GRENAILLES SAINT AGUR® FRUIT BIO	PAMPLEMOUSSE LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE COQUILLETES SAINT-MORÉT® TARTE AUX NOIX DE PÉCAN	SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA RAGOÛT DE MOUTON ET SES FLAGEOLETS BREBICRÈME® FRUIT	MAQUEREAU AU VIN BLANC ÉMINCÉ DE BŒUF BOURGEOIS FRITES ENTREMONT® FRUIT	* JAMBON CRU ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE PORT SALUT SALADE DE FRUITS	SALADE DE BLÉ AUX CONFETTIS DE LÉGUMES AIGUILLETES DE HOKI PANÉES AUX CÉRÉALES ET CITRON CAROTTES À L'AIL PETIT SOIGNON® FRUIT	
Soir	CŒURS DE CÉLÉRI ET POMMES DE TERRE GERVITA FRAISE MELBA® FRUIT BIO	TARTE FINE DE CAROTTES SEMOULE AU LAIT NATURE PRUNEAUX SECS	COURGETTES AU THYM LAITAGE FRUIT	VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX VERMICELLES LAITAGE DESSERT	POÊLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU PESTO SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE ROULÉ AU CHOCOLAT	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO DATTES SÈCHES	POLENTA GRATINÉE PETIT SUISSE NATURE COMPOTE POMME POIRE	



Tous les fruits sont à laver avant consommation





La cuisine centrale n'est pas en mesure de garantir l'absence totale des différents allergènes réglementaires dans sa prestation (possibilité de traces omniprésente)

Tout changement reste possible en fonction des arrivages



Les repas livrés par la cuisine centrale sont à consommer le jour indiqué par cette plaquette et ne doivent pas être congelés par l'utilisateur

* Les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8
	Ella	Présentation - CHANDELEUR	Blaise	Véronique	Agathe	Gaston	Eugénie	Jacqueline
Midi	SALADE COLESLAW BLANQUETTE DE VEAU POMMES DE TERRE VAPEUR MUNSTER POMME CUITE AU COULIS DE FRAISE ET YUZU	SEGMENTS D'ORANGES AU MIEL * CRÊPE SALÉE AU JAMBON ET FROMAGE SALADE VERTE BATAVIA CROIX DE MALTE® CRÊPE FOURRÉE AU CHOCOLAT 	SALADE DE CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES CALAMARS À L'ARMORICAINE RIZ AUX POIREAUX RONDELÉ AUX NOIX® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE COURGETTE, TOMATE ET FÊTA POT-AU-FEU ET SES LÉGUMES ROQUEFORT ANANAS AU SIROP	* SALADE WALDORF * RÔTI DE PORC ET MOUTARDE PENNE RIGATE PIPERADE EDAM FRUIT BIO	SALADE DE BETTERAVES FILET DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC ÉPINARDS À LA CRÈME COULOMMIERS FRUIT BIO	TARTARE DE TOMATES OMELETTE NATURE SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES RONDELÉ NATURE® COMPOTE DE PÊCHE	MÂCHE AUX DÉS DE MIMOLETTE BOULETTES DE BŒUF À LA TOMATE BLETTES GRATINÉES BRIE FRUIT BIO
Soir	VELOUTÉ 7 LÉGUMES CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL FRUIT	TOMATES À LA PROVENÇALE CRÈME DESSERT À LA VANILLE FRUIT DE PROXIMITÉ	VELOUTÉ DE POTIRON ET LÉGUMES LAITAGE DESSERT	SEMOULE AUX ÉPICES LAITAGE FRUIT	HARICOTS BEURRE À L'AIL RIZ AU LAIT NATURE PRUNEAUX AU SIROP	RIZ MADRAS YAOURT À LA GRECQUE CAKE AUX FRUITS	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE TERRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT BIO	FEUILLETÉ AU CŒUR COULANT DE REBLOCHON YAOURT NATURE BULGARE CHAMONIX
	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
	Apolline	Carême	Notre-Dame de Lourdes	Félix	MARDI GRAS 	Valentin	Claude	NOUVEL AN CHINOIS 
Midi	CAROTTES RÂPÉES SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE MINI ROITELET® TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	VIANDE DES GRISONS ET BEURRE OSSO BUCCO DE DINDE RIZ CRÉOLE FOURME D'AMBERT FRUIT	SALADE DE FRUITS DE MER BŒUF BRAISÉ AU CURRY PURÉE DUBARRY BRIN D'AFFINOIS® FRUIT BIO	* SALADE VERTE ICEBERG * SPAGHETTIS CARBONARA MIMOLETTE FRUIT	PAMPLEMOUSSE RÔTI DE BŒUF AU JUS POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS MONTCENDRE® BEIGNET À LA POMME	SALADE DE TOMATES AU THON SAUTÉ DE VEAU MIJOTÉ AU PANAIS JEUNES CAROTTES PERSILLÉES SAINT ALBRAY® ABRICOTS RÔTIS AU MIEL ET AU THYM	CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS AU PISTOU FILET DE HOKI MEUNIÈRE ET KETCHUP PURÉE DE COURGETTE SAINT AGUR® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE SOJA ET CONCOMBRE ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE RIZ CANTONNAIS OVERNAT® SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
Soir	VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX VERMICELLES YAOURT SUCRÉ FRUIT	HARICOTS PLATS AUX CHAMPIGNONS LAITAGE DESSERT	* POËLÉE DE PANAIS AU LARD LAITAGE DESSERT	CROSNES LIÉGEOIS AU CAFÉ® SABLÉS DE RETZ®	POËLÉE DE LÉGUMES FORESTIÈRE AUX MARRONS YAOURT NATURE FERMIER BIO - FRUIT DE PROXIMITÉ	FÈVES FAISSELLE FRUIT	BEIGNETS D'ÉPINARDS YAOURT FERMIER BIO À LA VANILLE COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES À LA TOMATE YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT COOKIE
	Samedi 17	Dimanche 18	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24
	Alexis	Bernadette	Gabin	Aimée	Pierre-Damien	Isabelle	Lazare	Modeste
Midi	SALADE COLESLAW BRITISH * FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS BLANCS BREBICRÈME POIRE AU SIROP	SALADE VERTE SCAROLE COURGETTE FARCIE AU BŒUF RIZ PILAF CHANTENEIGE FRUIT	SALADE DE CÉLÉRI, POMME ET EMMENTAL FILET DE COLIN FAÇON BORDELAISE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES LEERDAMER® COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE D'ENDIVES AU ROQUEFORT CORDON BLEU DE VOLAILLE CAROTTES ET POMMES DE TERRE SAINT PAULIN CRÈME BRÛLÉE	SALADE DE PENNE AU GASPACHO GIGOT D'AGNEAU ET MOUTARDE FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS PAVÉ D'AFFINOIS BREBIS® SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE BATAVIA OMELETTE AUX CHAMPIGNONS RIZ À LA TOMATE ET AU CURRY TOME BLANCHE TARTE AUX FRAMBOISES	CONCOMBRES À LA BULGARE SAUTÉ DE BŒUF AUX 4 ÉPICES POMMES DE TERRE SMILES BREBETTE® FRUIT BIO	TARTE AUX OIGNONS * ENDIVES AU JAMBON BOURSIN AIL ET FINES HERBES® FRUIT
Soir	PETITS POIS À LA FRANÇAISE LAITAGE FRUIT	AUBERGINES GRILLÉES LAITAGE DESSERT	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE TERRE YAOURT AU LAIT DE BREBIS BIO FRUIT BIO	BOULGOUR AUX OIGNONS SPÉCIALITÉ LAITIÈRE AU CITRON - FRUIT BIO	TARTE AUX ÉPINARDS ET CHÈVRE YAOURT VELOUTÉ NATURE ROULÉ À LA FRAISE	POËLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ SEMOULE AU LAIT NAPPÉE CARAMEL - FRUIT BIO	* CHOU VERT BRAISÉ AU LARD GÉLIFIÉ AU CHOCOLAT FIGUES SÈCHES	POLENTA À LA PROVENÇALE LAITAGE DESSERT
	Dimanche 25	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28				
	Roméo	Nestor	Honorine	Romain				
Midi	DUO DE LÉGUMES BULGARE COLOMBO DE POULET RIZ CRÉOLE SAINT BRICET® POIRE AU VIN	* TERRINE DE LAPIN FILET DE ROUGET AU BEURRE BLANC RIZ AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME CHAVROUX® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE VERTE SCAROLE AUX DÉS DE ROQUEFORT RÔTI DE VEAU À LA GALICIENNE BEIGNETS DE BROCOLIS CONTADIN® PÊCHE AU SIROP	SALADE D'AGRUMES AU MIEL ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS GALETS DE LÉGUMES PAVÉ D'AFFINOIS SECRET® GAUFRE AU NUTELLA®				
Soir	FLAN DE DUXELLES DE CHAMPIGNONS LAITAGE FRUIT	FENOUIL ET POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISÉ COMPOTE POMME PASSION	QUINOA AUX ÉPICES CRÈME DESSERT PRALINÉ FRUIT	FLAN DE BUTTERNUT AUX LÉGUMES OUBLIÉS FJORD® FRUIT				