



SEMAINE DU 30 janvier  
AU  
03 février 12

DEJEUNER

DINER

LUNDI 30	Kebab Andouillette à la catalane Frites / Poêlée de champignons/Poivrons	Sauté de porc aux pruneaux Carottes glacées Salade
MARDI 31	Chili corn carné Filet de merlan aux asperges Riz / Haricots rouges / Flan d'endives	Emincé de volaille au paprika Gratin de choux fleurs
MERCREDI 01	Bavette à l'échalote Truite aux amandes Semoule / Ratatouille	Galette complète Haricots beurre Salade
JEUDI 02	Coquelet à la basquaise Pavé de saumon à la crème de ciboulette Pommes de terre boulangères / Emincé de poireaux	Quiche lorraine Salade Jardinière de légumes
VENDREDI 03	Lapin à la moutarde Cassolette de poisson Macaroni / Poêlée méridionale	

Composition de votre plateau :

Hors d'œuvre variés

Une entrée + un plat de résistance + légumes au choix

un



ou



+

+ un dessert + un



Le Gestionnaire,  
E. DELAUNAY

Le Chef d'Etablissement,  
B. FORAY



SEMAINE DU 06 février  
 AU  
 10 février 12

DEJEUNER

DINER

LUNDI 06	Poulet rôti Omelette espagnole Printanière de légumes / Salade Brocolis vapeur	Brandade de poisson maison Salade
MARDI 07	Pot au feu Pavé de perche à l'américaine Pommes de terre / Carottes / Navets / Poireaux	Feuilleté Franc Comtois Tomates au four / Salade
MERCREDI 08	Côte de porc sauce bordelaise Darne de cabillaud à la crème Poêlée rustique / Haricots verts	Colombo de volaille Ebly / Salade
JEUDI 09	Faux filet grillé beurre maître d'hôtel Maquereau au vin blanc Pâtes / Céleri en branche / Poêlée légumes anciens	Gigot d'agneau Pommes de terre sautées
VENDREDI 10	Petit salé / Saucisse Lentilles Filet de loup sauce choron Courgettes braisées	

Composition de votre plateau :

Hors d'œuvre variés

Une entrée + un plat de résistance + légumes au choix

un



ou



+

+ un dessert + un



Le Gestionnaire,  
E. DELAUNAY

Le Chef d'Etablissement,  
B. FORAY



SEMAINE DU 27 février  
 AU  
 02 mars 12

DEJEUNER

DINER

LUNDI 27	Colombo de volaille Dos de colin au citron Riz basmati / Poêlée de légumes maison	Paupiette de veau à l'orange Gratin d'Ambert
MARDI 28	Longe de porc au caramel Filet de saumon à la crème Purée de carottes BIO / Fenouil	Omelette complète Ratatouille / Salade
MERCREDI 29	Choucroute de la mer Boudin noir Choux / Pommes de terre / Compote de pommes	Rôti de dinde aux herbes Flageolets BIO
JEUDI 01	Carré breton Truite aux amandes Printanière de légumes / Salsifis braisés	Spaghetti bolognaise Salade
VENDREDI 02	Jambon braisé sauce madère Tripes à la mode de Caen Semoule / Poêlée Maraîchère	

Composition de votre plateau :

Hors d'œuvre variés

Une entrée + un plat de résistance + légumes au choix

un



ou



+

+ un dessert + un



Le Gestionnaire,  
E. DELAUNAY

Le Chef d'Etablissement,  
B. FORAY



SEMAINE DU 05 mars  
 AU  
 09 mars 12

DEJEUNER

DINER

LUNDI 05	Rôti de veau forestier Pavé de thon sauce béarnaise Ebly / Salade / Carottes / Navets	Fricassée de dinde strogonoff Haricots blancs
MARDI 06	Couscous agneau / merguez Brochette de colin sauce aurore Semoule / Légumes couscous	Poisson pané maison Jardinière de légumes
MERCREDI 07	Tourte savoyarde Filet de perche crème d'endives Salade / Pommes vapeur	Tomates farcies maison Riz pilaf sauce tomate
JEUDI 08	Hachis Parmentier Papillote de merlu Purée maison / Salade / Endives braisées	Poulet vallée d'Auge Choux fleurs
VENDREDI 09	Sauté de porc aigre doux Oeufs florentine Coquillettes / Epinards	Steak haché Purée

Composition de votre plateau :

Hors d'œuvre variés

Une entrée + un plat de résistance + légumes au choix

un



ou



+

+ un dessert + un



Le Gestionnaire,  
E. DELAUNAY

Le Chef d'Etablissement,  
B. FORAY