

NOM ETABLISSEMENT : Margny les Compiègne  
date de transmission :

Correspondant établissement :

## Menus du 05 au 09 Novembre 2018



### DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Chou rouge râpé vinaigrette *** 		Salade Hollandaise (carotte, chou blanc et scarole) et dès de mimolette ***	Potage de légumes et fromage râpé ***
<b>Plat</b>	Lasagne Bolognaise	Emincé de poulet mimolette 		Colin huile parfum curry 	Boulettes de bœuf façon tajine 
<b>Plat s/ viande</b>	Lasagne au saumon ***	Calamars à la Romaine ***		***	Colin brésilienne ***
<b>Garniture</b>		Blé Julienne de légumes ***		Epinards à la béchamel Riz créole ***	Légumes couscous Semoule ***
<b>Fromage/laitage</b>	Fromage fondu Président ***	***		***	***
<b>Dessert</b>	Orange	Mousse au chocolat		Crêpe au chocolat	Poire conférence

Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison

Recette Ducasse Conseil







NOM ETABLISSEMENT : Margny les Compiègne  
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 12 au 16 Novembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	***	Salade mâche et dès d'emmental ***		***	Chou rouge râpé  ***
<b>Plat</b>	Escalope de porc sce diable 	Pilon de poulet rôti		Œufs durs sauce Mornay	Filet de hoki sauce nantua 
<b>Plat s/ viande</b>	Quenelles de Brochet sauce crème ***	Aiguillette de colin sauce fromage blanc curry ***		***	***
<b>Garniture</b>	Flageolets Haricots verts ***	Frites au four ***		Purée de pommes de terre Epinards béchamel ***	Riz Pêle mêle (tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et verts) ***
<b>Fromage/laitage</b>	Camembert ***	***		Edam ***	
<b>Dessert</b>	Orange	Yaourt aux fruits		Ananas	Crème pom pom (fromage blanc, crème pâtissière, jus de citron et garniture pomme)

Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison 

Recette Ducasse Conseil



NOM ETABLISSEMENT : Margny les Compiègne  
date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 19 au 23 Novembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw 	Soupe à l'oignon (oignons, emmental, muscade et croutons) 			
<b>Plat</b>	Sauté de bœuf sauce bédouin (oignons, abricots secs, cumin, ail, tomate, raisins secs et pruneaux secs) 	Saucisse au jus		Escalope de poulet aux condiments (oignons, tomate, ail, pomme de terre, vinaigre de cidre et thym) 	***
<b>Plat s/ viande</b>	Poisson mariné provençale  ***	Colin sauce méridionale  ***		Filet de colin huile olive et citron 	Blanquette de la mer 
<b>Garniture</b>	Coquillettes  Navets aux parfums du soleil  ***	Lentilles à la paysanne  Endives braisées  ***		Haricots plats  Riz Portugais (tomate, thym, carottes râpées) 	Chou fleur  Pommes vapeur  ***
<b>Fromage/laitage</b>	Yaourt aromatisé  ***			Carré de l'Est  ***	Petit suisse sucré  ***
<b>Dessert</b>		Pomme		Tarte flan	Banane



Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison

Recette Ducasse Conseil




NOM ETABLISSEMENT : Margny les Compiègne  
date de transmission :

Correspondant établissement :

## Menus du 26 au 30 novembre 2018



### DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Carottes vinaigrette 			Pomelos et sucre ***
<b>Plat</b>	Omelette	Hachis Parmentier		Moules à la crème 	Carré de porc fumé au jus
<b>Plat s/ viande</b>		Brandade de morue ***			Filet de hoki sauce tomate 
<b>Garniture</b>	Macaronis	Salade verte		Frites	Petits pois
	Epinards béchamel ***				Riz à la tomate 
<b>Fromage/laitage</b>	Tomme noire ***	Yaourt aromatisé ***		Fromage blanc et sucre ***	
<b>Dessert</b>	Clémentine			Poire	Liégeois vanille

Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison













Recette Ducasse Conseil



Menus du 03 au 07 Décembre 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Potage de légumes et fromage râpé  ***			Salade de mâche ***
<b>Plat</b>	Colin sauce potiron curcuma  	Sauté de bœuf sauce tajine 		Façon tartiflette aux lardons 	Hoki sauce bouillabaisse  
<b>Plat s/ viande</b>	***	Fricassé de colin sauce tomate 		Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, crème, muscade et ciboulette) 	***
<b>Garniture</b>	Penne Ratatouille ***	Légumes couscous façon tajine Semoule ***		Salade verte Brie ***	Carottes vichy Riz ***
<b>Fromage/laitage</b>	Petit suisse sucré ***				
<b>Dessert</b>		Kiwi		Poire	Moelleux au chocolat

Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison



Recette Ducasse Conseil




NOM ETABLISSEMENT : Margny les Compiègne  
date de transmission :

Correspondant établissement :

## Menus du 10 au 14 Décembre 2018



### DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pomelos et sucre ***	***		Mâche et betteraves ***	***
Plat	Boulette de veau sauce Bercy	Hoki pané et citron		Tarte au fromage	Calamars à la Romaine
Plat s/ viande	Pavé de poisson mariné au thym ***	***		***	***
Garniture	Purée de pommes de terre	Gratin de pâtes et piperade			Flageolets
	Epinards ***	 ***		***	Haricots verts ***
Fromage/laitage	Fromage blanc sce fraise ***	Buchette mi-chèvre ***		Yaourt nature ***	Fraidou ***
Dessert		Orange			Banane

Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison



Recette Ducasse Conseil



NOM ETABLISSEMENT : Margny les Compiègne  
 date de transmission :

Correspondant établissement :



Menus du 17 au 21 Décembre 2018

DEJEUNERS

Entrée

Plat  
 Plat s/ viande

Garniture

Fromage/laitage

Dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Repas de fin d'année</b>	
Entrée	Crêpe au fromage ***	Céleri rémoulade ***		Rillettes de saumon ***	***
Plat	Burger de veau au jus	Daube de bœuf		Sauté de poulet aïnelles 	Colin brésilienne
Plat s/ viande	Colin meunière ***	Filet de hoki à la crème 		Pavé de merlu beurre blanc 	***
Garniture	Ratatouille	Purée de pommes de terre		Pommes smiles	Riz pilaf
	Blé BIO ***	Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurre, brunoise de légumes) 		Haricots verts ***	Courgettes ***
Fromage/laitage	***	Yaourt aromatisé ***		***	Saint Paulin ***
Dessert	Pomme			Moelleux au chocolat et crème anglaise	Orange

Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison

Recette Ducasse Conseil



NOM ETABLISSEMENT : Margny les Compiègne  
date de transmission :

Correspondant établissement :

## Menus du 24 au 28 Décembre 2018



### DEJEUNERS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES	FERIE		VACANCES	

Entrée

Plat

Garniture

Fromage/laitage

Dessert

Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison



Recette Ducasse Conseil





NOM ETABLISSEMENT : Margny les Compiègne  
date de transmission :

Correspondant établissement :

## Menus du 30 Décembre au 4 janvier 2019



### DEJEUNERS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**VACANCES**

Entrée

Plat

Garniture

Fromage/laitage

Dessert

Les fruits sont sujets à modification en cas de problème d'approvisionnement

Fait maison



Recette Ducasse Conseil

