


Menus du 07 au 11 janvier 2019

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Plat végétarien		Epiphanie	
Entrée	Mâche et betteraves ***	***		Endives et dès d'emmental 	***
Plat	Hoki pané et citron	Macaronis et Achard de légumes (haricots blancs, haricots plats, carottes, oignons et ail)		Sauté de poulet rôti sauce jumbalaya	Pavé de colin aux herbes de Provence
Plat s/ viande	***			Galette tex mex (galette végétarienne) ***	***
Garniture	Blé aux petits légumes	***		Carottes vichy	Semoule
	Chou fleur braisé ***	***		Riz safrané ***	Légumes couscous ***
Fromage/laitage	***	Mimolette ***		***	Fromage blanc et sucre ***
Dessert	Gélifié nappé au caramel	Clémentines		Galette des Rois	Poire

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









Fait maison 

Recette Ducasse Conseil



Menus du 14 au 18 janvier 2019

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	***	Trio de crudités (carotte jaune et orange, et navets râpés) vinaigrette ***		Chiffonnade de salade vinaigrette caramel 	Potage de légumes et fromage râpé  ***
Plat	Burger de veau sauce tomate 	Escalope de porc sauce dijonnaise 		 Sauté de bœuf mironton	Filet de Hoki potiron curcuma  
Plat s/ viande	Galette basquaise (galette végétarienne) ***	Pavé de poisson napolitain ***		Pavé fromager ***	***
Garniture	Riz créole Courgettes à l'ail ***	Lentilles  Haricots verts ***		Petits pois aux parfums du jardin Boulgour ***	Pommes vapeur Chou romanesco ***
Fromage/laitage	Fromage fondu Président ***	Fromage Frais aux fruits ***		Yaourt aromatisé ***	***
Dessert	Kiwi				Banane

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

Fait maison



Recette Ducasse Conseil



Menus du 21 au 25 janvier 2019

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes râpées			
	***	***		***	***
Plat	Omelette	Merguez au jus		Lasagne au saumon	Rôti de bœuf sauce vallée d'Auge
Plat s/ viande		Boulettes de soja nature			Nuggets de poisson + citron
	***	***		***	***
Garniture	Ratatouille	Semoule		Salade verte	Frites
	Coquillettes	Légumes couscous			
	***	***		***	***
Fromage/laitage	Yaourt aromatisé			P'tit moulé ail fines herbes	Tomme noire
	***	***		***	***
Dessert	Eclair au chocolat	Liégeois à la vanille		Banane	Ananas

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

Fait maison



Recette Ducasse Conseil



Menus du 28 janvier au 01 février 2019



DEJEUNERS

- Entrée
- Plat
- Plat s/ viande
- Garniture
- Fromage/laitage
- Dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					Chandeleur
Entrée	Roulé au fromage ***	Salade de Antilles (salade verte, croutons, vinaigrette à l'ananas et jus de pamplemousse) ***			Saucisson à l'ail (Salade verte et dès de mimolette) ***
Plat	Pavé de colin gratiné au fromage ***	Paëlla au poule ***		Quenelles nature sauce Mornay (emmental, muscade, lait et crème fraîche) ***	Carré de porc sauce diable ***
Plat s/ viande		Paëlla au poisson ***			Escalope de blé panée ***
Garniture	Brocolis ***			Jardinière de légumes ***	Haricots verts ***
	Macaronis ***			Boulgour ***	Flageolets ***
Fromage/laitage		Yaourt nature sucré ***		Coulommiers ***	
Dessert	Clémentine			Banane	Crêpe chocolat

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

Fait maison







Recette Ducasse Conseil



Menus du 04 au 08 février 2019



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Nouvel An Chinois				
Entrée		Carottes râpées vinaigrette			
	***	***			***
Plat	Sauté de bœuf sauce tomate 	Raviolis volaille et fromage râpé		Sauté de poulet sauce Asie (ail, tomate, oignons, sauce soja et vinaigre) 	Colin poêlé
Plat s/ viande	Calamars à la Romaine	Raviolis au saumon		Boulettes azuki (végétariennes) sauce fraîcheur	
	***	***		***	***
Garniture	Ratatouille	Salade verte		Carottes à la coriandre 	Semoule
	Blé			Riz cantonnais 	Epinards à la crème
	***	***		***	***
Fromage/laitage	Emmental			Fraidou	Fromage blanc et sucre
	***	***		***	***
Dessert	Kivi	Mousse au chocolat au lait		Moelleux au jasmin	Poire

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

Fait maison



Recette Ducasse Conseil



Menus du 11 au 15 février 2019

DEJEUNERS

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
-------	--	-------	--	----------	--	-------	--	----------

VACANCES

Entrée

Plat
Plat s/ viande

Garniture

Fromage/laitage

Dessert

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

Fait maison 

Recette Ducasse Conseil



Menus du 18 au 22 février 2019



DEJEUNERS

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
-------	--	-------	--	----------	--	-------	--	----------

VACANCES

Entrée

Plat
Plat s/ viande

Garniture

Fromage/laitage

Dessert

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



Recette Ducasse Conseil



Menus du 25 février au 01 mars 2019

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux et pomme de terre et fromage râpé 	Radis râpés vinaigrette		Salade croquante (chou blanc, carotte, sauce yaourt, moutarde et mayonnaise)	
Plat Plat s/ viande	Nuggets de blé sauce enrobant échalote	Hachis Parmentier Brandade de Morue		Rôti de bœuf au jus Aiguillettes de colin et pdt et sauce fromage et curry	Sauté de poulet sauce jumbalaya (oignons, curry, crème et julienne de légumes) Omelette
Garniture	Boulgour aux petits légumes  Blettes béchamel 	Salade verte		Frites	Haricots verts Flageolets
Fromage/laitage		Fromage frais aux fruits			Edam
Dessert	Pomme			Salsa aux pêches (fromage blanc, garniture citron et compote pomme pêche)	Banane

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

Fait maison



Recette Ducasse Conseil

