


Semaine du 6 au 10 novembre 2017

ST JOSEPH

elior 


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pamplemousse</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Salade de riz</p> <p>Potage aux légumes</p> <p>Pâté de foie</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Salades de cocos aux herbes</p> <p>Iceberg vinaigrette caramel</p> <p>Céleri remoulade</p> <p>Salade piémontaise</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Betteraves vinaigrette maison</p> <p>Salade méditerranéenne</p> <p>Choux rouge râpé au raisins</p> <p>Friand au fromage</p>	<p>Salade impériale</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Taboulé exotique</p>
<p>Frittata à l'artichaut</p> <p>Galopin de veau sauce normande</p>	<p>Beignets de poisson et citron</p> <p>Sauté de bœuf mironton</p>		<p>Poisson en papillote</p> <p>Chipolatas grillées</p>	<p>Poulet sauce poulet</p> <p>Champignons pavé de colin à la dieppoise</p>
<p>Epinaurd à la béchamel</p> <p>Penne</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p>		<p>Purée</p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p>Choux fleurs persillés</p> <p>Riz créole</p>
<p>St Paulin</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Edam</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Camembert</p>		<p>Brie</p> <p>St Moret</p> <p>St Nectaire</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Cotentin</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petit Suisse Nature</p>
<p>Compote de poires</p> <p>Eclair chocolat</p> <p>Fromage blanc au sirop de grenadine</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse framboise</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au nougat</p> <p>Pain perdu à la rhubarbe</p> <p>Entremets à la vanille et mikado</p> <p>Crème chocolat</p>		<p>Liegeois au café</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote pomme meringué</p> <p>Cake au citron</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Entremet praliné</p> <p>Gateau de semoule</p> <p>Carpaccio d'ananas</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade de fruits frais</p>



Semaine du 13 au 17 novembre 2017

ST JOSEPH






elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Salade de Danemark Crostini tomate emmental Pamplemousse Œuf dur mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette terroir Cornet de jambon à la Parisienne Salade douceur Maïs aux deux poivrons Saucisson sec		Duo de crudité Cake aux deux frommages Avocat en salade Soupe à l'oignon maison Salade d'endive aux fromages	Crêpe aux champignons Cervelas vinaigrette Dips de carottes sauce aneth Salade club Salade cœur de palmier
Nuggets de volaille Œufs gratinés au thym et aux oignons	Saumonette sauce aux deux moutardes Escalope de porc aux thym et oignons		Beignets de calamars Sauté de veau marenfo	Steack haché Spaghetti aux fruits de mer
Haricots beurre saveur du midi Boulgour aux petits légumes	Pommes vapeur Gratin de choux fleur		Petits pois Purée de Pomme de terre	Pêles mêlées provençales Spaghetti
Carré de l'Est Fraidou Tomme blanche Yaourt nature	Croute noire Foufu président Yaourt Nature Saint Paulin		Yaourt nature Gouda Tartare ail et fines herbes St Moret	Fromy Brie Yaourt aromatisé Yaourt nature
Fruit de saison Compote de poires Stracciatella Flan vanille Gâteau basque	Entremet caramel Crème fouettée aux fruits Moelleux myrtille citron Fruit de saison Compote de fruits		Fruit de saison Entremet au citron Mousse aux petits beurre Salade d'oranges à la cannelle Liegeois chocolat	Compote de pommes pêches Œufs en neige au caramel Poire sauce chocolat Fruit de saison Yaourt aux fruits

Semaine du 20 au 24 novembre 2017

ST JOSEPH




elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté de foie</p> <p>haricots verts en salade</p> <p>Salade chou chou</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Verrine de coppa et celeri branche</p>	<p>Pomme de terre au cervelas</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Salade Brésilienne</p> <p>Concombre à l'aneth</p>		<p>UNE MONTAGNE DE SAVEURS</p> <p>Cochonnaille des sommets</p> <p>Salade de lentilles bûchette au miel</p> <p>Endive pommes et noix</p> <p> Potage aux légumes</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Salade verte aux agrumes</p> <p>Salade bléodor</p> <p>Taboulé</p> <p>Crêpe aux jambon</p>
<p>Lasagne végétarienne</p> <p>Haut de cuisse de poulet à l'américaine</p>	<p>Gratin de macaroni au jambon</p> <p>Emincé de bœuf au paprika</p>		<p>Sauté de dinde aux marrons</p> <p>Tartiflette</p>	<p>Merguez</p> <p>Filet de lieu au basilic</p>
<p>Poêlée de légumes</p> <p>Semoule</p> <p>Salade verte</p>	<p>Brocolis</p> <p>Macaroni</p>		<p>Légumes au bouillon de cassis</p> <p>Salade verte</p>	<p>Riz à la tomate</p> <p>Courgettes sauté</p>
<p>Yaourt nature</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Tomme lanche</p> <p>Camembert</p>	<p>Brie</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coulommiers</p>		<p>Yaourt nature</p> <p>Comté</p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt nature </p> <p>six de savoie</p>	<p>Buchette de chèvre</p> <p>St Moret</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Riz à l'impératrice</p> <p>Mousse au spéculoos</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Entremets à la vanille</p> <p>Fruits caramélisés</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Roulé aux abricots</p>		<p>Fromage blanc du randonneur</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Neige aux myrtilles</p> <p> Cake brisure de daim</p> <p> Mousse myrtilles</p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Smoothie abricot pomme</p>

Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2017

ST JOSEPH

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson à l'ail Salade de pomme de terre Salade d'endives Salade marco polo</p>	<p>Potage de potiron Cervelas vinaigrette Chou blanc vinaigrette maison Mousse de tomate et fromage frais Duo de carottes et navets sauce ail</p>		<p>Taboulé Salade d'endives Potage de légumes mijotés Salade verte au maïs Saucisson Sec</p>	<p>Roulade aux olives Salade de coco aux herbes Betteraves sauce crémeuse Pâté de foie Œufs durs mayonnaise</p>
<p>Omelette nature Cordon bleu</p>	<p>Boulettes de bœufs au curry Suprême de thon sauce provençale</p>		<p>Beignets de calamars sauce tartare Bœuf bourguignon</p>	<p>Wings de poulet Parmentier de poisson</p>
<p>Torsades Epinards à la béchamel</p>	<p>Haricots verts Boulgour pilaf</p>		<p>Blé à la catalane Petits pois carottes</p>	<p>Fondue de poireaux Purée Salade verte</p>
<p>Brie Croc' lait Yaourt nature Fromage blanc</p>	<p>Gouda Yaourt nature St Moret Fraidou</p>		<p>Carré de l'Est Cotentin Yaourt nature Camembert</p>	<p>Rondelé aux noix Tomme blanche Yaourt nature</p>
<p>Pomme au four Entremets à la vanille Fruit de saison  Gâteau chocolat Salade de fruits frais Doughnuts</p>	<p> Cake à l'orange Fruit de saison Compote de pommes cassis Pêche aux sirop Riz au lait</p>		<p>Fruit de saison Entremet citron Roulé framboise Compote tous fruits Liegeois chocolat</p>	<p>Fruit de saison Compote de pommes Smoothie Ananas Mousse au speculoos Crème brûlée</p>

Semaine du 4 au 8 décembre 2017

ST JOSEPH




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives au thon Choux rouges maïs vinaigrette Assiette de charcuteries Smoothie betterave Quiche Lorraine	Friand à la viande Salade hongroise Salade de poulet Céleri rémoulade Champignon à la crème		Salade du maraicher Salade de pâtes et poivrons sauce chèvre Potage de légumes mijotés Dips de carottes sauces aneth Rillettes de porc	Duo de saucissons Maïs aux deux poivrons Salade hollandaise Taboulé méridionale Pomelos
Filet de Dorade à l'oseille Ravioli à la volaille	Chipolatas grillé Goulash de Bœuf		Poisson en papillote Galopin de veau grillé	Curry de foies de volaille Poissonnette panée au citron
Haricots beurre saveur du midi Salade verte	Frites Purée de carotte fraîche		Poêlée de Guyane Pommes vapeur	Riz pilaf Légumes à l'asiatique
Carré de l'Est Fondu Président Yaourt nature sucré Petit suisse nature	Coulommiers Yaourt nature sucré Rondelé ail et fines herbes Brie		Yaourt nature sucrée St Morêt Tomme blanche	Gouda Fraidou Yaourt Nature sucré Croûte noire
Compote de poires Fromage blanc touche kiwi Mousse cacao Fruit de saison Barre bretonne	Beignets aux pommes Fruit de saison Entremet à la vanille et mikado Gâteau banana bread Compote de poire		Gaufre créole Fruit de saison Mousse aux nougats Smoothie Vanille Crème Yabon praliné	Entremet au chocolat Compote de pommes Salade d'oranges à la cannelle Fruit de saison Tarte myrtille

Semaine du 11 au 16 décembre 2017

ST JOSEPH





elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de papillons au pistou</p> <p>Salade de lentilles bûchette et miel</p> <p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Salade impériale <small>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</small></p> <p>Aïoli légumes croquants</p>	<p>Salade verte au maïs</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Salade de soja <small>(soja, maïs, carotte, batavia)</small></p> <p>Tarte au camembert</p>		<p>Salade au brie et raisins</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Duo de charcuterie</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Chou rouge râpé sauce enrobante échalote</p> <p>Potage aux courgettes</p> <p>Salade croquante</p>
<p>Boulettes d'agneau à la coriandre</p> <p>Côte de porc aux olives</p>	<p>Paupiette de veau aux pruneaux</p> <p>Calamars à l'américaine</p>		<p>Nuggets de volaille</p> <p>Penne de la mer</p>	<p>Tajine de colin</p> <p>Merguez</p>
<p>Haricots verts</p> <p>Flageolets à la crème</p>	<p>Riz créole</p> <p>Blettes gratinées</p>		<p>Duo de Courgettes à la Mexicaine</p> <p>Penne</p>	<p>Semoule berbère</p> <p>Légumes couscous tajine</p>
<p>Tomme blanche Camembert Fromy Yaourt nature</p>	<p>Gouda Bleu Cotentin Yaourt nature</p>		<p>Fondu Président Tartare ail et fines herbes Bûchette au chèvre Yaourt nature</p>	<p>Fromage blanc Yaourt nature Fol epi petit roulé St Morêt</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Fromage blanc à la menthe glaciale</p>	<p>Mousse au cacao</p> <p>Panna cotta au fromage blanc à la poire</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Cake noix de coco</p> <p>Île flottante</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Crème vanille</p> <p>Douceur mexicaine</p>	<p>Compote de poires</p> <p>Pomme gourmande</p> <p>Entremets au chocolat</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

ST JOSEPH

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>Salade océane</p> <p>Soupe à l'oignon maison</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Salade brésilienne (riz, carotte, maïs, haricots rouges, petits pois)</p>	<p>Cake aux deux fromages</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Salade colombienne (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier)</p> <p>Rillettes de porc</p>		<p>Velouté carotte coco et curcuma</p> <p>Choux-fleurs sauce du verger</p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p> <p>Avocat vinaigrette</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> 	
<p>Palette de porc à la diable</p> <p>Poisson du jour à la crème</p>	<p>Poulet Kedjenou</p> <p>Omelette aux fines herbes</p>		<p>Steack hâché de Bœufs sauce façon béarnaise</p> <p>Blanquette de poissons sauce façon beurre blanc</p>		<p>Fondue de poireaux</p> <p>Riz créole</p>
<p>Brocolis</p> <p>Lentilles</p>	<p>Pêlé mêlé provençale</p> <p>Purée de pomme de terre</p>		<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature</p> <p>St Morêt</p> <p>Gouda</p>		
<p>Edam</p> <p>Croûte noire</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Saint Paulin</p>		<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Œufs en neige au caramel</p> <p>Barre Bretonne</p>		
<p>Entremets à la vanille</p> <p>Compote de pommes pêches</p> <p>Eclair au café</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau yaourt pomme</p> <p>Entremet pistache</p> <p>Pêche aux amandes</p>				