

menus

DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2022

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 26 septembre	Poireaux vinaigrette Fricassée de volaille au romarin Mini penne / Courgettes aux herbes Yaourt à la grecque nature + sucre	Crème de champignons Fallafels au paprika Flan de légumes Riz au lait
<b>MARDI</b> 27 septembre	Soupe bretonne Rôti de bœuf à l'oseille Polenta / Ratatouille Crème dessert au caramel	<b>Plat froid</b> Crème de fenouil Hareng à la crème Salade de pommes de terre Mirabelles au sirop
<b>MERCREDI</b> 28 septembre	Choucroute garnie (kassler, knack, quenelles) Coulommiers Raisin blanc	Soupe de panais Griesknepfler (Galette de semoule) Compote de pomme Mousse au citron
<b>JEUDI</b> 29 septembre	Salade de carottes Carbonade flamande Tagliatelles / Epinards à la crème Beignet aux fruits	Mouliné de légumes Saucisse paysanne Gnocchis Banane
<b>VENDREDI</b> 30 septembre	Salade d'endives Dos de lieu sauce du gléré ou Tajine de veau Trio de céréales Yaourt sucré	Soupe de pois cassé Langue de bœuf sauce madère Purée de potiron Brownie pépites de chocolat
<b>SAMEDI</b> 1 <sup>er</sup> octobre	Salade de chou rouge Estomac de porc farci sauce aux oignons Pommes de terre tropéziennes Salade d'agrumes	Velouté au brocoli Risotto à la volaille Tomates au four Petits suisses aux fruits
<b>DIMANCHE</b> 2 octobre	Salade de foie de volaille Rôti de veau au thym Spaetzles / Cordiale de légumes Duo fondant pomme rhubarbe	Velouté au cresson Omelette au fromage Pommes de terre lyonnaises Cocktail de fruits

REPAS FROID DE REMPLACEMENT  
SALADE DE POT AU FEU / CAROTTES ET CÉLÉRI CUITS EN SALADE

menus

DU 3 AU 9 OCTOBRE 2022

	MIDI	SOIR (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 3 octobre	Palette obernoise Pommes de terre au four Fenouil braisé Brebicrème Flan au caramel	Velouté Dubarry Fleischkaechle au Pinot Noir Riz aux petits légumes Pêches au sirop
<b>MARDI</b> 4 octobre	Soupe normande Bœuf bourguignon Coudes / Poêlée champêtre Yaourt au lait de brebis nature + sucre	Mehlsuppe Poisson meunière Purée de chou vert Pomme
<b>MERCREDI</b> 5 octobre	Salade de concombres Joue de porc sauce bordelaise Haricots blancs à la provençale Compote pomme coing	Soupe de potiron Grillardin végétal sauce pesto Légumes méridionaux Crème dessert au praliné
<b>JEUDI</b> 6 octobre	Crème de légumes verts Braisé de dinde Orloff Pommes de terre fondantes Légumes du soleil Abricots au naturel	Crème d'asperges Tortellinis ricotta épinards Batavia Madeleines
<b>VENDREDI</b> 7 octobre	Salade de chou blanc Cassolette de la mer sauce au cidre ou Sauté de veau au Riesling Petits pois sauce blanche Tarte au fromage blanc	Brouet d'oignon Emincé de poulet à la basquaise Pommes de terre sautées Courgettes aux herbes Mousse aux fruits rouges
<b>SAMEDI</b> 8 octobre	Mousse de canard Spaghetti bolognaise Scarole Crème catalane au chocolat	<b>Plat froid</b> Soupe vichyssoise Pâté en croûte Macédoine à la vinaigrette Raisin noir
<b>DIMANCHE</b> 9 octobre	Salade de hareng à l'alsacienne Cordon bleu de volaille sauce Munster Cœur de blé Ecrasé de légumes Jalousie à la framboise	Soupe à l'oseille Friand à la viande Céleri braisé Petits suisses sucrés

REPAS DE REMPLACEMENT  
ENDIVES AU JAMBON / POMMES DE TERRE SAUTÉES

**DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022**

*SEMAINE DU GOÛT*

menus

**MIDI**

**SOIR** (livré le matin)

	<b>MIDI</b>	<b>SOIR</b> (livré le matin)
<b>LUNDI</b> 10 octobre	<b>Menu Brun</b> Soupe aux endives et à la bière Rôti de bœuf aux marrons Lentilles aux petits oignons Champignons au vin blanc Mousse au chocolat noir	Crème de rutabaga Sauté de veau à la moutarde à l'ancienne Gnocchis / Compotée d'aubergines Cakes au citron
<b>MARDI</b> 11 octobre	<b>Menu Orange</b> Estouffade de porc aux 5 épices Gratin de pommes de terre, potiron et carottes Mimolette Salade d'agrumes à la cannelle	Soupe chinoise Brandade de morue Salade mêlée Yaourt aromatisé
<b>MERCREDI</b> 12 octobre	<b>Menu Rouge</b> Salade de betteraves, pommes et noix Cocotte de poulet à la tomate à l'ail et au thym Pastitto caprese / Piperade Tarte à la cerise saveur crème brûlée	Consommé Célestine Quiche lorraine Salsifis persillées Compote pomme fraise
<b>JEUDI</b> 13 octobre	<b>Menu Vert</b> Poireaux au cerfeuil à la vinaigrette Emincé de veau sauce au persil Purée d'épinards à l'indienne Donut green tonic fourré au citron	<b>Plat froid</b> Potage Breton Kassler Salade de pâtes Kiwi
<b> VENDREDI</b> 14 octobre	<b>Menu Jaune</b> Salade de céleri, maïs vinaigrette au curry Filet de colin sauce safranée <b>ou</b> Cari de volaille Pommes de terre au curcuma / Haricots beurre Crème anglaise	Soupe de blettes Fleischnacka sauce au poivre Brunoise de légumes Petits suisses aux fruits
<b>SAMEDI</b> 15 octobre	<b>Menu Blanc</b> Salade de radis au chèvre Tranche de porc sauce soubise Riz pilaf / Gratin de navet au parmesan Salade de litchi à la rose	Soupe au lait Oeufs brouillés Jardinière de légumes à la crème Semoule au lait
<b>DIMANCHE</b> 16 octobre	<b>Menu Arc-en-ciel</b> Consommé de légumes au lait de coco Sauté de canard sauce au vinaigre balsamique Pâtes tricolores Mélange de légumes anciens Yaourt à la Grec aux pralinés roses	Soupe au pistou Tripe à la mode de Caen Flageolets aux aromates Liégeois au café

**REPAS DE REMPLACEMENT**

**HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉE / GRATIN DE LÉGUMES**

En cas de question sur les allergènes, contactez nous.



**PORTAGE de repas**

**menus**

**DU 26 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2022**



La cuisine monochrome est de plus en plus populaire. Il s'agit de réaliser un plat, une entrée et un dessert qui ne possèdent qu'une seule couleur.

Cette année, les cuisiniers deviendront, lors de la semaine du Goût®, du **10 au 16 octobre**, de véritables artistes en préparant des menus colorés et attrayants. Une jolie façon d'illustrer le fait que le plaisir des papilles passe aussi d'abord par le plaisir des yeux !

Ce thème vous inspire ? Votre table est bleue, verte, jaune ou autre et vous avez une idée d'un menu 100% assorti ?

Faites-nous en part et partagez votre créativité ! La ou les propositions les plus originales pourront figurer dans un prochain édito\*.

\*sous réserve de l'accord de leur(s) rédacteur(s)

**N° à contacter**

Tél. 03 88 37 22 31

