

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI
02
Nov

Céleri rémoulade

Betteraves à l'échalote

Escalope de poulet

Purée de pommes de terre

Edam

Petit moulé ail et fines herbes

Mousse au pain d'épices

Flan à la vanille

MARDI
03
Nov

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Semoule à l'andalouse (Sarran)

couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym

Sauté de veau
sauce provençale

Poêlée du jardin

Camembert

Pave 1/2 sel

Fruit

Compote de pommes

MERCREDI
04
Nov

Pamplemousse en salade

Filet de merlu
meunière et citron

Coquillettes saveur du midi

Yaourt aromatisé

Abricots au sirop

JEUDI
05
Nov

Endives vinaigrette agrumes

Salade de pommes de terre

Œufs durs gratinés
sauce Mornay

Epinards à la béchamel

Fondu Président

Brie

Gaufre fantasia

Liégeois au chocolat

VENDREDI
06
Nov

Roulade de volaille

Farfalle à la catalane

Blanquette de
colin sauce poire

Coquillettes

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes et fraises



Ce menu est cuisiné par

le chef

et son équipe

ANGLURE SQFG



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU DÉJ

LUNDI
09 Nov

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)
Poireaux vinaigrette

Cordon bleu

Pommes rôsti aux légumes

Pave 1/2 sel

Croûte noire

Entremets caramel

Mousse chocolat au lait

MARDI
10 Nov

Œufs durs sauce piccalilli

œuf, sauce piccalilli

Saucisson à l'ail fumé

Semoule à la cantonaise

Gouda

Saint-Paulin

Fruit

Compote de pommes et
bananes

JEUDI
12 Nov

Salade de lentilles
aux poivrons

Salade de blé
blé, tomate, maïs

Sauté de bœuf miron-ton

Carottes et navets

Tomme blanche

Vache qui rit

Douceur de pommes
bananes et ananas

Entremets à la vanille

VENDREDI
13 Nov

Cervelas à la vinaigrette

Crêpe aux champignons

Moules gratinées

Spaghettis

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

Banane au four



Spécialité
du chef

Nouveauté

Produit
local

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Des plats plus
conscients

ANGLURE SQFG

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI 16 Nov

Salade de haricots verts

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge

Omelette portugaise

Purée de pommes de terre

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote d'ananas

MARDI 17 Nov

Carottes râpées
vinaigrette à la pomme

Salade Ninon

feuille de chêne, crevette, ananas, persil, pomme

Braisé de paleron au jus

Choux-fleurs persillés

Brie

Coulommiers

Cake aux pommes

Entremets au praliné

MERCREDI 18 Nov

Salade au brie aux raisins

Galopin de veau grillé

Ratatouille et semoule

Petit moulé noix

Compote tous fruits

JEUDI 19 Nov

Houmous de haricots
blancs au curry

Taboulé de quinoa

Poulet sauce curry

Loubié bi zeit liban

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Salade liban

Fruit

VENDREDI 20 Nov

Salade de poulet

feuille de chêne, poulet, sésame, Sauce vinaigrette

Coquillettes sauce cocktail

Colin sauce mangue

Jeunes carottes liban

Fraidou

Camembert

Namoura liban

Gateau de tapioca a la banane

Vegetarien N Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Des idées plus
variées

ANGLURE SQFG

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI 23 Nov

Duo de choux blanc et rouge
Salade de riz pamplemousse et crevettes

Penne achard de légumes
penne, achard de légumes

Gouda

Croc' lait

Entremets à la vanille

Liégeois au chocolat

MARDI 24 Nov

Poireaux vinaigrette

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Emincé de dinde à la portugaise

Printanière de légumes

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Fruit

Oranges aux épices

MERCREDI 25 Nov

Dips de carottes sauce paprika

Côte de porc sauce pamplemousse

Semoule aux pois chiches

Mimollette

Compote de pommes et cassis

JEUDI 26 Nov

Salade verte aux croûtons

Endives vinaigrette agrumes

Sauté de bœuf aux carottes

Purée de potiron

Fondu Président

Carré de l'Est

Gâteau au yaourt

Gâteau au chocolat

VENDREDI 27 Nov

Pâté de foie

Œufs durs sauce cocktail

Colin pané et quartier de citron

Gratin dauphinois

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Fruit

Cubes de pêches

Vegetarien **Statut** **allergie**

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Des idées pleines de saveurs

ANGLURE SQFG

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU REPAS

LUNDI 30 Nov

Iceberg à la vinaigrette au caramel

Chou blanc sauce échalotes

Gratin de Macaroni au jambon

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Cocktail de fruits à la créole

MARDI 01 Dec

Céleri rémoulade

Salade de pommes de terre

Sauté de mouton au curry

Purée de carottes persillées

Brie

Pave 1/2 sel

Gâteau aux poires

Beignet à l'abricot

MERCREDI 02 Dec

Œufs durs sauce cocktail

Echine de porc demi-sel

Semoule aux épices

Yaourt aromatisé

Pomme et fondue chocolat

JEUDI 03 Dec

Chou rouge & maïs vinaigrette

Coleslaw

Nuggets de volaille

Riz à la sauce tomate

Petit moulé

Tomme blanche

Entremets à la vanille et fruits confits

Gaufre au sucre glace

VENDREDI 04 Dec

Crêpe au fromage

Salade douce

Colin sauce abricots

Pommes rôsti aux légumes

Edam

Fraidou

Fruit

Compote de poires

Créole **Créole** **Créole**

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Du jour plein l'assiette

ANGLURE SQFG

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

14
LUNDI
Dec

Salade choubidou

chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Carottes râpées vinaigrette

Coquillettes tandoori

15
MARDI
Dec

Friand au fromage

Crêpe aux champignons

Sauté de porc à la provençale

Carottes berbères

Fondu Président

Croûte noire

Mousse au cacao

Entremets à la vanille

16
MERCREDI
Dec

**Duo endives iceberg
caramel pain d'épices**

Sauté de bœuf au paprika

Polenta au beurre

Fromage fondu à l'emmental

Compote de pommes et
fraises

17
JEUDI
Dec

Salade Noël en provenance

salade, sauce vinaigrette framboise, abricot.

Mousse de canard

Fricassé de
dinde aux marrons

Légumes de Noël

Pommes noisettes

Assortiment de
fromages et laitages

Entremets pomme
cannelle et pain d'épices
Mousse macaron

18
VENDREDI
Dec

Salade anglaise

petit pois, bouillon de légumes, menthe

Coquillettes sauce cocktail

Nuggets de poisson

Poulet rôti

Purée de pommes de terre

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fruit

Purée de pommes Bio

Pat Bio

Vegetarien **N** Nouveauté **N** Petit déjeuner **N** **N** **N**

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Du jour plus
Carotte

ANGLURE SQFG

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine