

# MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

## Établissement Dîner



LUNDI 06 JANVIER	MARDI 07 JANVIER	MERCREDI 08 JANVIER	JEUDI 09 JANVIER	VENDREDI 10 JANVIER
<b>BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES</b>				
<b>CUISSE DE POULET &amp; SAUCE BARBECUE</b>	<b>SAUCE AUX TROIS FROMAGES</b>	<b>TARTIFLETTE</b>	<b>PIZZA MARGARITA</b>	
<b>POMMES DE TERRE ROTIES</b>	<b>PENNE</b>	<b>SALADE</b>	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b>	
<b>CHOUX DE BRUXELLES</b>	<b>CAROTTES AUX OIGNONS</b>	-	-	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>BANOFFEE</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>GÂTEAU DE SAVOIE ET SA CONFITURE D'ABRICOT</b>	<b>TIRAMISU</b>	
<b>POIRE CANELLE</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>PECHE MELBA</b>	<b>FROMAGE BLANC A LA CASSONADE</b>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement Dîner



LUNDI 13 JANVIER	MARDI 14 JANVIER	MERCREDI 15 JANVIER	JEUDI 16 JANVIER	VENDREDI 17 JANVIER
<b>BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES</b>				
FRICASSEE DE POISSON GRATINEE	HOT-DOG	ÉMINCÉ DE POULET ROTIE AUX HERBES	LASAGNES BOLOGNAISE	
HARICOTS VERTS A L'AIL	Frites	BROCOLIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
MACARONIS	HARICOTS VERTS	RIZ BASMATI	-	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
COMPOTE	SALADE D'ORANGE	COCKTAIL DE FRUIT	TARTE AUX POMMES	
CREME AU CHOCOLAT DU CHEF	BROWNIE	PANNA COTTA AU KIWI DU CHEF	COMPOTE PECHE	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement Dîner



LUNDI 20 JANVIER	MARDI 21 JANVIER	MERCREDI 22 JANVIER	JEUDI 23 JANVIER	VENDREDI 24 JANVIER
<b>BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES</b>				
<b>ROTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE</b>	<b>COLOMBO DE POISSON</b>	<b>MERGUEZ</b>	<b>GYROS &amp; SAUCE BLANCHE (PAIN GALETTE)</b>	
<b>SPAGHETTIS</b>	<b>FONDUE DE POIREAU</b>	<b>PATATE DOUCE ROTIE AU THYM</b>	<b>POTATOES</b>	
<b>POTIMARON ROTI</b>	<b>RIZ BASMATI FACON PILAF</b>	<b>EMINCE D'ENDIVES GRATINÉES</b>	<b>BROCOLIS</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>FROMAGE BLANC OREO DU CHEF</b>	<b>GATEAU DU CHEF</b>	<b>CREME DESSERT</b>	<b>BAKLAWA</b>	
<b>ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>ROCHER COCO DU CHEF</b>	<b>FROMAGE BLANC AU MIEL</b>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement Dîner



LUNDI 27 JANVIER	MARDI 28 JANVIER	MERCREDI 29 JANVIER	JEUDI 30 JANVIER	VENDREDI 31 JANVIER
<b>BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES</b>				
<b>QUICHE POULET COURGETTES</b>	<b>TACOS AU POULET</b>	<b>CHIPOLATAS</b>	<b>NUGGETS DE VOLAILLE</b>	
<b>SALADE VERTE</b>	<b>FRITES</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>MACARONIS</b>	
-	<b>SALADE VERTE</b>	<b>LEGUMES COUSCOUS DE SAISON</b>	<b>HARICOT VERT A L'AIL</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>POMME ROTIE</b>	<b>COCKTAIL DE FRUIT</b>	<b>MARBRE DU CHEF</b>	<b>CROUSTADE ABRICOTS DU CHEF</b>	
<b>RIZ AU LAIT DU CHEF</b>	<b>DONUTS</b>	<b>LEGEAIS AU CHOCOLAT</b>	<b>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES</b>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

Établissement Dîner



LUNDI 03 FÉVRIER	MARDI 04 FÉVRIER	MERCREDI 05 FÉVRIER	JEUDI 06 FÉVRIER	VENDREDI 07 FÉVRIER
<b>BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES</b>				
<b>ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>GRATIN MEXICAIN A LA VIANDE HACHEE</b>	<b>PIZZA AUX TROIS FROMAGES</b>	<b>CARBONARA</b>	
<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE</b>	<b>RIZ PILAF</b>	<b>SALADE VERTE</b>	<b>SPAGHETTIS</b>	
<b>POTIMARRON ROTI AU FOUR</b>	<b>HARICOTS VERTS AUX OIGNONS</b>	-	<b>CHOUX FLEUR</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>MOUSSE CITRON</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>MILLEFEUILLE DU CHEF</b>	<b>GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	
<b>FLAN NAPPE CAMEL</b>	<b>CHURROS DU CHEF</b>	<b>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</b>	<b>SALADE DE FRUITS DU CHEF</b>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





## MENUS DU 06/01/2025 AU 16/02/2025

### Établissement Dîner



LUNDI 10 FÉVRIER	MARDI 11 FÉVRIER	MERCREDI 12 FÉVRIER	JEUDI 13 FÉVRIER	VENDREDI 14 FÉVRIER
<b>BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES</b>				
<b>HACHIS PARMENTIER</b>	<b>JAMBON BLANC</b>	<b>ROTI DE DINDE SAUCE AUX HERBES</b>	<b>MAC AND CHEESE AUX LARDONS</b>	
<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>COQUILLETES</b>	<b>POMMES RISSOLÉES</b>	<b>MACARONI</b>	
-	<b>RATATOUILLE HIVERNALE</b>	<b>PETITS POIS</b>	<b>CHAMPIGNONS EN PERSILLADE</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>ENTREMET CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>PECHE AU SIROP</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>COMPOTE</b>	
<b>COMPOTE POMME BANANE</b>	<b>CREME AUX OEUF DU CHEF</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>SEMOULE AU LAIT DU CHEF</b>	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.