



Période du 3 septembre au 7 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
C'EST LA RENTREE ! Sirop de grenadine Pastèque	 Salade des Alpes (pommes de terre, fromage blanc, moutarde, miel, mimolette ...)		 Salade de betteraves	 Salade de tomates
 Cubes de saumon sauce aurore (tomates, crème, muscade ...)	 Œufs durs		 Rôti de veau au paprika	 Filet de limande meunière
 Coquillettes 	 Epinards  à la béchamel		 Boulgour 	 Haricots verts aux parfums du jardin (tomates, ciboulette, échalotes ...)
 Brebis crème	 Coulommiers		 Gouda	 Yaourt nature  les 2 vaches
 Compote pommes abricots 	 Fruit de saison 		 Fruit de saison	  Cake aux pépites de chocolat



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 10 septembre au 14 Septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte  Salade coleslaw 	Salade gourmande (lentilles, boulgour, surimi, ciboulette ...)		Œufs durs mayonnaise	Radis râpés vinaigrette
Steak haché de thon sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème, paprika, curcuma, safran ...)	Pavé du fromager		Cubes de saumon sauce aneth	Sauté de bœuf à la tomate
Pommes rissolées	Courgettes 		Carottes  persillées	 Riz à l'indienne
Montboissier	Fraidou		Yaourt nature  local	Brie
Liégeois au chocolat	Fruit de saison 		 Clafoutis à la poire	Fruit de saison 



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 17 septembre au 21 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Surimi mayonnaise	Salade verte  Concombre  en salade		Salade de penne  à la catalane (tomates, poivrons, olives, ciboulette ...)	Radis et beurre
Semoule façon couscous  (carottes, courgettes, navets, céleri, pois chiches, poivrons, tomates, raisins, abricots secs ...)	Florentine de veau sauce normande (champignons de Paris, crème ...)		Omelette nature	Colin brésilienne
Semoule 	Purée de pommes de terre		Haricots verts  à l'ail	Chou-fleur  béchamel
Tomme noire	Camembert		Yaourt nature  les 2 vaches	Brebis crème
Fruit de saison	Pêches au sirop léger		Fruit de saison 	 Cake au citron



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 24 septembre au 28 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU ARC EN CIEL				
Salade de blé à la parisienne (tomates, maïs, basilic ...)	Concombre vinaigrette		Salade de lentilles 	 Carottes râpées à la vinaigrette maison
 Sauté de bœuf sauce bourguignon (champignons de Paris, carottes ...)	Steak de colin au curry		Escalope de blé panée et sauce à l'ail	Médailon de merlu sauce basilic
Petits pois	Macaronis 		Courgettes persillées	Purée de pommes de terre
Fraidou	Gouda		Yaourt Les 2 vaches  à la framboise	Emmental
Fruit de saison 	Framboisier		Fruit de saison 	Flan au chocolat



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 1er octobre au 5 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw 	Macédoine mayonnaise		Thon mayonnaise	Céleri rémoulade 
Filet de hoki pané	Quenelles nature à la tomate		Rôti de bœuf sauce chasseur (tomates, champignons de Paris, estragon, oignons ...)	Poisson blanc gratiné au fromage
Piperade et blé	Riz  créole		Lentilles 	Mélange légumes haricots plats
Yaourt nature  les 2 vaches	Cotentin nature		Saint Nectaire	Fromage blanc aux fruits
Eclair à la vanille	Fruit de saison 		Fruit de saison	 Moelleux pomme cannelle



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 8 octobre au 12 octobre 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TOUS FOUS DU GOÛT ! : "MYSTERE EN CUISINE"

Taboulé libanais (au boulgour)	Mélange de carottes rapées et pommes		Salade croquante (carottes jaunes, chou blanc, yaourt, mayonnaise, moutarde ...)	Crèmeux de poivrons et croûtons
Quenelles de brochet sauce estragon	Pavé de poisson mariné à la provençale		Gigot d'agneau façon tajine (tomates, raisins, pruneaux, cannelle, cumin, épices paella safran ...)	 Steak de colin sauce coco
Duo de courgettes fondantes	 Purée de pommes de terre lisse		Semoule  infusée à la menthe	Haricots verts à l'ail et au persil
Montboissier	Camembert 		Yaourt nature  les 2 vaches	Fromage fondu
Fruit de saison 	Yaourt barbe à papa		Compote cherry	 Cake à la vanille violet



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 



Période du 15 octobre au 19 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	Salade de coquillettes  au pesto (tomates, basilic, ail ...)		Endives vinaigrette Salade verte chiffonnade	Salade provençale (chou blanc, courgettes, poivrons rouges, maïs, persil ...)
Sauté de bœuf chasseur (tomates, champignons de Paris, estragon, oignons ...)	Omelette nature		Boulettes de soja sauce à l'échalote	Steak haché de saumon sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème, paprika, curcuma, safran ...)
Riz  créole	Courgettes  persillées		Petits pois très fins 	Blé
Fromage blanc nature	Carré de l'est		Mimolette Brebis crème	Fraidou Bleu
Abricots au sirop	Fruit de saison		 Tarte au flan vanille	Fruit de saison 



Pâtisserie maison



Recette "Ducasse Conseil"



Recette des Chefs

elior 