

LA BONNE CUISINE

Menu *NOM :*
du 02 Mai au 08 Mai 2016

		lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08
Hors d'œuvres	A	Cœurs de palmier	Taboulé méditerranéen	Salade de perles marinés	Céleri rémoulade	Terrine de lotte	Tarte chèvre tomate	Soupe minestrone
	B	Carottes râpées	Coleslaw	Chou rouge	Artichaut / Féta	Radis beurre	Pâté de foie	Salade Strasbourgeoise
Viandes	C	Lieu sauce Armorique	Quenelle de brochet	Emincé de porc provençal	Omelette	Blanquette de dinde	Courgette farcie	Œufs brouillés
	D	Emincé de volaille au paprika	Boulettes de bœuf	Filet de dinde Grand'Mère	Calamars à la Romaine	Brandade de morue	Paupiette de poisson	Rôti de lapin aux pruneaux
Accompagnement	E	Purée de céleri	Blettes à la tomate	Trio de légumes	Boulgour pilaf	Cardons à la crème	Riz aux légumes	Pommes forestines
	F	Purée de pommes de terre	Potatoes	Pommes Boulangères	Choux-fleurs persillés	Haricots plats	Poêlée forestière	Haricots beurre
Fromages	G	Tomme noire	Fromage frais	Fromage fondu	Cantal	Carré crémeux	Fromage blanc	Ail et fines herbes
	H	Faiselle	Camembert portion	Bûche du Pilat	Babybel	Morbier	Brique de vache	Yaourt aux fruits
Desserts	I	Fruit	Yaourt bicouche	Fruit	Salade mangue-ananas	Fruit	Mousse à la fraise	Fruit
	J	Liégeois à la vanille	Fruit	Abricot aux amandes grillées	Fruit	Eclair chocolat	Fruit	Tarte citron

LA BONNE CUISINE

Menu *NOM :*
du 09 Mai au 15 Mai 2016

		lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
Hors d'œuvres	A	Jambon blanc	Betteraves vinaigrette	Concombre à l'estragon	Cocktail de crudités	Poivrons grillés au fromage	Terrine de poisson	Tarte 3 fromages
	B	Coeurs de palmiers aux légumes	Surimi	Tarte à l'oignon	Roulade de volaille	Salade de pommes de terre	Salade mexicaine	Avocat crevettes
Viandes	C	Brochette de poisson sauce citron	Chipolatas	Poisson meunière	Sauté de veau au curry	Tomate farcie	Mignonette de dinde Forestière	Hachis parmentier
	D	Steak haché façon Bouchère	Hamburger	Quenelles façon Nantua	Filet de raie brunoise curry	Saumonette sauce aneth	Diot (saucisse de porc de Savoie)	Palette à la diable
Accompagnement	E	Epinards	lentilles	Gratin dauphinois	Flageolets	Pommes paillasson	Endive braisée	Légumes wok
	F	Coquillettes	Poêlée cordiale	Poêlée meridionale	Haricots verts	Courgettes sautées	Crozet	Pommes noisettes
Fromages	G	Fromage blanc battu sucré	Yaourt aromatisé	Edam	Kiri	Comté	Saint félicien	Pavé d'Affinois
	H	Bresse bleu	Gouda	Demi sel	Munster	Yaourt nature	Tomme blanche	Fromage fondu
Desserts	I	Fruit	Fruit	Cake	Mousse citron	Fruit	Crème renversée	Fruit
	J	Compote pommes abricots	Riz au lait	Fraises	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Millefeuille

LA BONNE CUISINE

Menu *NOM :*
du 16 Mai au 22 Mai 2016

		lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
Hors d'œuvres	A	poireaux vinaigrette	Tomates vinaigrettes	Haricots verts à l'échalote	Salade de riz	Terrine de légumes	Riz et moules à la Catalane	Pizza
	B	Salade de brocolis	Aubergines grillées	Chou blanc au curry	Tartare de concombre	Salade verte	Pâté de tête persillé	Pamplemousse crevettes
Viandes	C	Steack de poisson	Escalope de poulet forestiere	Paupiette de veau	Filet de merlu	Boulettes sauce Bolognaise	Cuisse de pintade au jus	Poisson pané
	D	Blanquette de veau	Tortilla (omelette pdt)	Boudin noir	Côte de porc à la crème	Paupiette du Pêcheur	Colombo de porc	Cervelas Orloff
Accompagnement	E	Riz jaune	Fusilli	Polenta	Brunoise au jus	Piperade (légumes et poivrons)	Choux de Bruxelles	Poêlée Asiatique
	F	Chou Romanesco	Poêlée champêtre	Pommes en quartiers	Pommes de terre avec peau	Spaghetti	Flageolets	Petit pois carottes
Fromages	G	Crème de gruyère	Samos	Brique mélange	Coulommiers	Fromage italien	Munster	Spécialité Fromagère
	H	Saint Paulin	Fourme d'Ambert	Yaourt fermier sucré	Yaourt nature	Rigotte	Petit cotentin	Saint Marcellin
Desserts	I	Fruit	Beignet framboise	Poire au chocolat	Fruit	Panna cotta	Crème dessert chocolat	Fruit
	J	Duo d'agrumes	Fruit	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat

LA BONNE CUISINE

Menu
du 23 au 29 Mai 2016

NOM :

		lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
Hors d'œuvres	A	Crêpe au fromage	Taboulé	Pâté en crouste	Salade de quinoa	Champignons à la grecque	Mortadelle	Salade de piémontaise
	B	Salade de riz Niçoise	Salade de soja	Tomate à la Feta	Choux blanc et dés d'emmental	Gaspacho	Sardines à l'huile	Pastèque
Viandes	C	Poisson pané	Cordon bleu	Boeuf braisé aux oignons	Saucisse de volaille	Omelette	Saucisson à cuire	Escalope Viennoise
	D	Pilon de poulet	Tripes à la tomate	Poisson en cube	Saumon	Sauté de lapin	Steak de thon	Foie de veau
Accompagnement	E	Semoule	Haricots Beurre	Tortis tricolores	Epinards béchamel	Haricot vert	Gratin d'aubergines	Poêlée camarguaise (riz et légumes)
	F	Printanière de légumes	Gnocchis	Purée de courgettes	Pommes duchesses	Petits pois aux oignons	Pommes de terre vapeur	Purée de céleri
Fromages	G	Edam	Yaourt nature	Petits-suisseés sucrés	Yaourt brassé nature	Camembert	Yaourt fermier	Comtalait
	H	Rigotte de chèvre fermière	Emmental	Tomme grise	Brique mélange vache chèvre	Faisselle	Rondelé	Bûche du pilat
Desserts	I	Fruit	Fruit	Compote	Fruit	Mousse au chocolat	Flan pistache	Fruit
	J	Clafoutis	Crème dessert vanille	Fruit	Moelleux chocolat	Fruit	Fruit	Tarte Coco

LA BONNE CUISINE

Menu
du 30 au 05 Juin 2016

NOM :

		lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	samedi 04	dimanche 05
Hors d'œuvres	A	Salade de blé	Betteraves	Maquereau	Salade d'endives	Roulade aux olives	Rillettes	Salade Marco Polo
	B	Radis beurre	Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées	Champignons aux fines herbes	Tarte aux légumes	Courgettes râpées	Asperges
Viandes	C	Médaille de merlu	Chili con carne	Escalope de poulet	Sauté de porc aux olives	Boeuf bourguignon	Tortellini ricotta épinards	Chausson bolognaise
	D	Boules d'agneau	Aile de raie Grenobloise	Dos de lieu sauce vin blanc	Navarin Printanier	Daurade à l'Armoricaine	Darne de saumon	Petit salé
Accompagnement	E	Duo de carottes	Haricots rouges	Ratatouille	Fusilli	Purée de pommes de terre	Pommes noisettes	Brunoise Provençale
	F	Poêlée de légumes	Légumes couscous	Céréales gourmandes	Poireaux à la crème	Brocolis	Purée de potiron	Lentilles
Fromages	G	Yaourt vanille	Petit suisse x 2	Fromage frais	Brie	Faisselle	Bleu	Saint Paulin
	H	Saint Nectaire	Cantal AOP	Fromage de brebis	Boursin	Fromage de vache local	Carré calcium	Yaourt nature
Desserts	I	Fruit	Crème aux œufs	Crumble aux pommes	Liégeois chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit
	J	Salade de fruits de saison	Fruit	Fruit	Fruit	Brownie	Fruit	Tropézienne

