













# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Du 4 au 8 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté d'épinards 	Bouillon de légumes et vermicelles	Soupe de lentilles 	Potage de légumes variés 	Potage Andalou 
Hors d'œuvre	Salade de betteraves 	Salade de mâche	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées et croûtons 	Œuf dur sauce cocktail
Plat protidique	Côte de porc  Sauce crème champignons	Sauté de bœuf <b>AUBRAC</b>  sauce tomate et origan	Découpe de poulet rôti 	Poisson meunière frais et citron	Couscous
Sa garniture	Haricots beurre	Pommes de terre persillées	Petits pois mijotés	Riz	(poulet, merguez légumes couscous et semoule)
Produits laitiers	Petit suisse aromatisé	Fromage à la coupe	Gouda	Pont l'Évêque AOC	Fromage blanc nature et gelée de coing
Desserts	Fruit 	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Flan pâtissier 	Banane 











# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Du 11 au 15 novembre 2019

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage		Potage de carottes au lait de coco 	Potage Tarbais 	Velouté de champignons 	Bouillon de poule et vermicelles
Hors d'œuvre		Salade de lentilles	Poireaux vinaigrette	Emincé d'endives Vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	Carottes râpées 
Plat protidique	FERIE	Macaronade de porc 	Filet de hoki sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)	Paupiette de dinde sauce crème champignons	Emincés de veau  Sauce bercy (échalote, persil)
Sa garniture		Haricots verts	Ratatouille	Purée de céleri	Frites
Produits laitiers		Fromage à la coupe	Pointe de brie	Fromage à la coupe	Tomme grise
Desserts		Fruit 	Flan vanille nappé de caramel	<b><u>Gâteau d'anniversaire</u></b>	Moelleux pomme figue cannelle 



 Produit Label Rouge

 Viande française

 Plat végétarien

 Produit AGB

 Plat du chef

 Produit Local

# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Du 18 au 22 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage Normand	Velouté de potiron  à la vache qui rit	Bouillon de légumes et vermicelles	Potage cultivateur	Velouté d'épinards
Hors d'œuvre	Rillettes de canard	Avocat mayonnaise	Salade à l'asiatique (carottes, courgettes, haricots mungo) Vinaigrette au soja	Museau vinaigrette	Chou chinois Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Filet de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Tortilla aux pommes de terre	Sauté de veau  sauce diabolotin	Rôti de dinde  jus aux oignons	<b><u>Grillades</u></b>
Sa garniture	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)	Salade verte	Semoule	Epinards branche au gratin	<b><u>Frites</u></b>
Produits laitiers	Fromage blanc et confiture de fraises	Camembert	Edam	Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe
Desserts	Fruit	Assiette de fruits de saison	Flan au chocolat	Fruit	Compote de pommes et cassis



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Du 25 au 29 novembre 2019










	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage de légumes variés 	Bouillon de poule et perle du Japon	Soupe à la normande 	Velouté de poireaux 	Soupe de lentilles 
Hors d'œuvre	Betteraves façon Voronoff	Carottes râpées Vinaigrette moutarde 	Rillettes et cornichon	Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade
Plat protidique	Escalope de dinde Sauce kebab 	Filet de colin sauce fines herbes	Omelette sauce basquaise	Lasagne 	Escalope viennoise
Sa garniture	Riz 	Haricots beurre	Purée de courges butternut 		Carottes à la crème
Produits laitiers	Yaourt nature	Petit fromage frais aux fruits	Montcadi croûte noire	Pointe de brie	Edam
Desserts	Fruit 	Fruit cuit	Fruit 	Crème au chocolat	Chou vanille



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Du 2 au 6 décembre 2019













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage cultivateur 	Bouillon parmentier et poireaux 	Soupe de pois cassés 	Velouté d'épinards 	Potage à la tomate et vermicelles
Hors d'œuvre	Saucisson à l'ail et cornichon	Avocat mayonnaise	Rillettes de poisson	Salade verte et croûtons	Salade d'endives et pommes Vinaigrette au cidre
Plat protidique	Sauté de dinde  Sauce au thym	Côte de porc au jus	Rôti de veau  Sauce chasseur 	<b><u>Grillade</u></b>	Filet de lieu sauce aux agrumes
Sa garniture	Lentilles mijotées au lait	Purée de potiron	Printanière de légumes	<b><u>Pommes de terre sautées</u></b>	Epinards branche  au gratin
Produits laitiers	Pointe de Brie 	Fromage à la coupe	Yaourt nature et sucre	Fromage à la coupe	Camembert
Desserts	Fruit	Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats) 	Assiette de fruits de saison	Compote pomme banane	Moelleux au chocolat 



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Du 9 au 13 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de potiron  	Velouté de champignons 	Potage Paysan 	Potage Tarbais 	Bouillon de légumes aux vermicelles
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise	Salade iceberg Vinaigrette à l'échalote 	Betteraves façon Voronoff (crème, moutarde, ketchup)	Coleslaw  (chou blanc, carotte, oignon)	Tarte aux oignons
Plat protidique	Filet de poisson meunière	Goulash de bœuf <b>AUBRAC</b>  (tomate et paprika)	Œuf à la coque	Echine demi-sel  à la dijonnaise (moutarde)	Carbonara de dinde 
Sa garniture	Haricots verts à l'ail	Semoule 	Frites	Endives braisées	Torti
Produits laitiers	Fromage blanc et miel	Fromage à la coupe	Coulommiers	Fromage à la coupe	Gouda
Desserts	Fruit	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit 	<b><u>Gâteau d'anniversaire</u></b>	Fruit



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Du 16 au 20 décembre 2019








	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté d'épinards	Bouillon de poule et perle du Japon	Potage Tourangelle		Potage à la tomate et pâtes alphabets
Hors d'œuvre	Salade verte  et croûtons	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg Vinaigrette d'agrumes à la cannelle	« Repas de Noël »	Maquereau au vin blanc
Plat protidique	Sauté de porc façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)	Parmentier de thon	Découpe de poulet rôti au jus		Escalope viennoise
Sa garniture	Poêlée de riz et légumes (riz, carottes, butternut, haricots vert)	Salade verte	Haricots beurre		Coquillettes  Sauce tomate
Produits laitiers	Pont l'Evêque AOP	Pointe de brie	Emmental		Fromage blanc aromatisé
Desserts	Pêche au sirop	Fruit	Eclair au chocolat		Fruit



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Du 23 au 27 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage de légumes variés 	Velouté Dubarry 		Soupe à la normande 	Potage Crécy 
Hors d'œuvre	Friand au fromage et salade verte	Salade de mâche et betterave		Pâté croûte	Salade iceberg Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	<b><u>Grillade</u></b>	Escalope de dinde  au curry	FERIE	Gratin de poisson	Raclette (Jambon de porc, saucisson sec, saucisson à l'ail)
Sa garniture	<b><u>Frites</u></b>	Riz		Carottes	Pommes de terre au fromage à raclette
Produits laitiers	Fromage à la coupe	Saint-Nectaire AOP		Yaourt aromatisé	Brie 
Desserts	Fruit	Liégeois chocolat		Fruit 	Compote de poire












# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus Foyer

Le 30 et 31 décembre 2019

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de potiron 	Potage cultivateur 		Velouté Picard 	Potage de légumes variés 
Hors d'œuvre	Coleslaw	Salade verte  Vinaigrette moutarde		Céleri rémoulade	Rilette et cornichon
Plat protidique	Chili con carne	Sauté de bœuf <b>AUBRAC</b>  sauce crème champignons	FERIE	Escalope viennoise	Filet de merlu sauce citron
Sa garniture	Riz	Gratin dauphinois		Epinards au gratin	Farfalines
Produits laitiers	Emmental	Vache qui rit FSSL		Carré	Petit suisse aromatisé
Desserts	Morceaux d'ananas au sirop	Moelleux au chocolat 		Flan à la vanille nappé de caramel	Fruit

