

# Menus Jean XXIII

## Repas végétarien

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE		SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE		VELOUTÉ MEXICAIN	SAUCISSON À L'AIL
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR		ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE		COLESLAW	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
CARBONARA	STROGONOFF AUX CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES		CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	PÊCHE DU JOUR SAUCE AU CITRON
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	OMELETTE		FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	CHIPOLATA LOCALE SAUCE AUX HERBES 
MACARONIS	RIZ CREOLE		LÉGUMES DE SAISON LOCAL 	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI		PURÉE DE POMMES DE TERRE	BOULGOUR
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE		ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR		DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR
CREME DESSERT A LA VANILLE	DONUT'S		SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus Jean XXIII



lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
SALADE VERTE FROMAGÈRE	SALADE DE PÂTES		VELOUTÉ DE POTIRON AUX ÉPICES	TABOULÉ D'HIVER
SALADE DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	LAITUE AUX NOIX		CHOU-FLEUR ROTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR		ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS		RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON VALLÉE D'AUGE 	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS 		GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	COLOMBO DE POISSON
COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE 	OMELETTE NATURE		LASAGNES DE LA MER	JAMBALAYA DE SAUCISSE LOCALE 
POMMES RISSOLÉES	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BROCOLIS BRAISÉ
CÉLERI BRAISÉ SAUCE TOMATE	BOULGOUR TOMATE		--	RIZ CRÉOLE
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
YAOURT	FRUIT DE SAISON		RIZ AU LAIT & AGRUMES	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF		FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR		DESSERT DU JOUR	MOUSSE AU CITRON
DONUT'S	YAOURT AUX FRUITS		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES BANANES

## Repas végétarien

# Menus Jean XXIII



Repas végétarien 		REPAS ALSACIEN		
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL		SALADE COMPOSÉE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE BUTTERNUT	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR		ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
SALADE VERTE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POIREAUX		OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
CURRY DE POIS CHICHES, ÉPINARDS & ANANAS	POT AU FEU LOCAL 		VIANDE À CHOUCROUTE	PÊCHE DU JOUR
QUICHE AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ESTRAGON 		FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY
RIZ	LEGUMES DU POT		POMMES DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE		CHOU À CHOUCROUTE	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
CREME A LA VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT		TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		YAOURT	YAOURT AUX FRUITS
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR		DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	FLAN MAISON		SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Jean XXIII



## Repas végétarien

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET AU CURRY	POTAGE PARMENTIER		CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AU MAIS		RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR		ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS
OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES DE LÉGUMES		RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	PÊCHE DU JOUR
SAUTE DE POULET LOCAL FACON BLANQUETTE 	TORTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA SAUCE EMMENTAL		SAUMONETTE ROTIE MSC SAUCE TOMATE 	CHIPOLATAS LOCALES 
SEMOULE SAUCE TOMATE	PLAT COMPLET		FRITES	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 
NAVETS GLACÉS	--	-	POTIMARRON ROTI	RIZ PILAF
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE		COOKIE DU CHEF	COMPOTE POMMES BANANES
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR		DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR
ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF		YAOURT AROMATISÉ	CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Jean XXIII

## BAS CARBONE

Repas végétarien 

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
VELOUTE DE POTIRON	1/2 POMELO		<i>POTAGE DE PANAIS, CIBOULETTE &amp; NOISETTE (Délicieusement Bas Carbone)</i>	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU-FLEUR A L'ECHALOTE	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES		BETTERAVES SAUCE BULGARE	FEUILLETE AU FROMAGE
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR		ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
TABOULE	POIREAUX VINAIGRETTE		HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	SALADE DE RIZ
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON LOCAL 		<i>ESTOUFFADE DE MONGETTES CHAMPIGNONS ET PIGNONS (Délicieusement Bas Carbone)</i>	PÊCHE DU JOUR
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE NATURE		HAMBURGER DE BOEUF	RÔTI DE PORC LOCAL AU CAMEL D'ÉPICES 
POMME DE TERRE AU FOUR	CAROTTES AUX OIGNONS		PLAT COMPLET	PURÉE DE POIS CASSES
HARICOTS PLATS PERSILLÉS	RIZ PILAF		POMMES NOISETTES	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT		<i>TARTE TATIN AUX POMMES ET CAMEL DU CHEF (Délicieusement Bas Carbone)</i>	BANANE AU CAMEL
LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR		DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR
YAOURT AROMATISE	ILE FLOTTANTE		COMPOTE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus Jean XXIII



lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre 	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE		SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE FROMAGERE
OEUF MIMOSA	SALADE DE PERLES AU SURIMI		VELOUTÉ DE COURGE	POIREAUX FACON GRIBICHE
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR		ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
SALADE VERTE FROMAGERE	BETTERAVES AU MAÏS		SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	PATE DE CAMPAGNE
SAUCISSE FRAICHE LOCALE 	SAUTÉ DE POULET LOCAL CREME DE POIREAUX 		COUSCOUS VÉGÉTAL	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS
OMELETTE AU FROMAGE	POISSON MEUNIERE		BLANQUETTE DE POISSON	RÔTI DE PORC LOCAL AUX CHAMPIGNONS 
LENTILLES	LÉGUME DE SAISON LOCAL 		BROCOLIS À L'AIL	TORTIS
RATATOUILLE D'HIVER	PURÉE DE POMMES DE TERRE		SEMOULE	EPINARDS A L'AIL
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE		FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 		FLAN NAPPÉ CARAMEL	POIRE AU SIROP
LIEGEOIS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR		DESSERT DU JOUR	DESSERT DU JOUR
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS		YAOURT	YAOURT AROMATISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Jean XXIII

## Repas végétarien



lundi 18 décembre

mardi 19 décembre

mercredi 20 décembre

## MENU DE NOEL

jeudi 21 décembre

vendredi 22 décembre

CREPE AUX CHAMPIGNONS

CAROTTES RAPEES

MOUSSERON DE CANARD

SALADE VERTE

SALADE DE LENTILLES

VELOUTÉ DE POTIMARRON & MARRONS

ENTRÉE DU JOUR

ENTRÉE DU JOUR

ENTRÉE DU JOUR

MACEDOINE DE LEGUMES  
VINAIGRETTE

CELERI VINAIGRETTE

SALADE D'AGRUMES & AVOCATS

POISSON MEUNIÈRE

ORDON BLEU DE DINDE

SAUTÉ DE POULET LOCAL  
SAUCE MIEL ET ÉPICES



QUICHE AU FROMAGE

OMELETTE AUX OIGNONS

VOL AU VENT DE FRUITS DE  
MER SAUCE BISQUE ET  
CRUMBLE D'EMMENTAL

SEMOULE

LÉGUMES DE SAISON LOCAL



POMMES ROSTIES

EMBEURRE DE CHOU FRISE

PENNE

MITONNÉ DE LÉGUMES ROTIS

FROMAGE / LAITAGE

FROMAGE / LAITAGE

FROMAGE / LAITAGE

FRUIT DE SAISON

FLAN CAMEL

BÛCHE DE NOËL

BANANE AU CHOCOLAT ET AUX  
AMANDES

FRUIT DE SAISON

SALADE D'AGRUMES AU MIEL

DESSERT DU JOUR

DESSERT DU JOUR

DESSERT DU JOUR

YAOURT AROMATISÉ

POMME AU FOUR

FRUIT DE SAISON

**MENUS ÉCO-RESPONSABLE**

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIRER

Bon appétit!

23