



Du 2 au 6 septembre 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VIVE LA RENTRÉE ! Tomates à la vinaigrette	Salade verte et croûtons		Carottes râpées	Betteraves à la vinaigrette
Lasagne au saumon	Escalope de poulet jumbalaya (Oignons, curry crème, légumes) Galette Tex mex (haricots rouges, blé, oignons, tomate, poivrons et maïs)		Steak haché de bœuf sauce basquaise Croc veggie fromage	Aiguillettes de colin meunière et sauce enrobant à l'échalote
	Pommes campagnardes		Poêlée de légumes béarnaise (brunoise de légumes et haricots beurre) et boulgour	Riz safrané
Fromage fondu au camembert	Coulommiers		Edam	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	Compote pomme fraise		Tarte flan	Fruit de saison (melon)

Fait maison






Recette Ducasse Conseil



Du 9 au 13 septembre 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Trio de crudité méditerranéen (carotte jaune et orange, navet)</p>  	<p>Crêpe au fromage</p>		<p>Melon charentais</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons Rillettes de sardine</p> 
<p>Nuggets de blé sauce échalote</p>	<p>Colin poêlé</p>		<p>Boulettes d'agneau sauce tajine (oignons, canelle, cumin, tomates, ail, raisins, pruneaux) Boulettes pistou sauce fraîcheur (fromage blanc, fromage ail et fines herbes, jus de citron)</p>	<p>Rôti de bœuf sauce civet Poisson pané</p>
<p>Haricots verts et flageolets</p>	<p>Carottes et purée de pommes de terre</p>		<p>Semoule</p>	<p>Macaroni et chou fleur braisé</p>
<p>Cotentin</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>		<p>Brie</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>
<p>Moelleux au chocolat</p>	<p>Fruit de saison (pêche)</p>		<p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>

Fait maison



Recette Ducasse Conseil



Du 16 au 20 septembre 2019



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Pastèque		Tomates vinaigrette	Taboulé
Emincé de poulet au jus Omelette	Burger de veau sauce mironton (oignons, tomates) Galette italienne (blé, pois, tomate, mozzarella, tomates séchées, oignons et basilic)		Bœuf braisé sauce hongroise (Oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomates) Pavé de poisson mariné au thym	Colin pané et citron
Ratatouille	Coquillettes		Haricots blancs et pois (carottes, haricots verts, poivrons, amandes, raisins secs)	Epinards à la béchamel
Yaourt nature et sucre	Petit Louis		Coulommiers	Tomme noire
Fruit de saison (melon vert)	Compote pomme banane		Liégeois au chocolat	Fruit de saison (banane)

Fait maison




Recette Ducasse Conseil



Du 23 au 27 septembre 2019



elior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Radis beurre		  Bâtonnets de carottes sauce piccalilli (crème, chou-fleur, carotte, mayonnaise, cornichons, paprika)	Courgettes râpées
Boulettes de veau et jus Boulettes de soja tomate et basilic	 Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons, ail) Pavé de merlu sauce cubaine (crème, curry, oignons, tomate, paprika, cumin)		Steak haché de saumon beurre blc	Saucisse de francfort Colin sauce citron
Jardinière de légumes	Harciots verts et flageolets		Beignets de choux fleurs et semoule	Purées de pommes de terre/ haricots verts
Fromage frais sucré	Tomme blanche		Fraidou	Saint paulin
Fruit de saison (pêche)	Mousse au chocolat		Tarte aux poires	Ananas au sirop

Fait maison







Recette Ducasse Conseil



Du 30 septembre au 4 octobre 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg et noix	Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, échalote, basilic)		Betteraves vinaigrettes	 Carottes vinaigrette
 Colin sauce paëlla (oignons, épices safran, poivrons rouge et vert, tomates, ail)	 Sauté de bœuf sauce tomate Nuggets de blé sauce échalote		Hachis Parmentier Brandade de morue	Poissonnette
 Riz paëlla	Courgettes			Ratatouille et boulgour
Edam	Fromage frais aux fruits		Yaourt nature et sucre	Fromage fondu président
Compote de pomme	Fruit de saison (nectarine)		Fruit de saison (melon charentais)	Roulé aux myrtilles

Fait maison



Recette Ducasse Conseil










Du 7 au 11 octobre 2019

LE GOÛT DES 5 SAVEURS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate et cœur de palmier sauce mangue	Velouté carottes coco 		Tarte chèvre tomate et basilic	Salade coleslaw
Tortellinis tricolore ricotta spinaci	Burger de veau au jus Pavé de poisson gratiné au fromage		Colin sauce diablotin  	Rôti de dinde sauce échalotes Pavé de colin mariné provençale
	Gratin dauphinois Courgettes sauce tomate à la sauge  		Purée de céleri et pommes de terre	Riz pilaf Ratatouille
Emmental	Yaourt nature et sucre		Fromage blanc aux fruits	Pavé 1/2 sel
Pêche au sirop	Pomme		Banane	Moelleux chocolat nappage noisette






Fait maison 

Recette Ducasse Conseil 

Du 14 au 18 octobre 2019



elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées		Chou rouge râpé vinaigrette 	Tarte au fromage
 Sauté de poulet à l'ancienne (champignons, ail, carottes, oignons, poireaux) Steak de thon à la tomate	 Steak haché de cabillaud sauce matelote (herbes de provence, oignons, ail, champignons, carottes)		Chipolatas sauce tomate Poisson provençale	Rôti de bœuf au jus Nuggets de poisson
Coquillettes et petits pois à la française	Poêlée de légumes		Haricots blancs au jus	Carottes sauce miel et orange 
Mimolette	Emmental		Fromy	Yaourt nature sucre
Fruit de saison (pastèque)	Beignet au chocolat		Gélifié nappé caramel	Fruit de saison (banane)

Fait maison 

Recette Ducasse Conseil

