

Foyer St-Georges

Semaine du 6 décembre au 10 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
salade de céleri	radis blancs en salade	crème de panais	salade de betteraves rouges	rillettes
tajine de légumes°	hachis parmentier	rôti de porc	émincé de bœuf à la tomate	filet de poisson au curry
semoule couscous BIO	salade verte BIO	flageolets et céréales gourmandes BIO	pommes de terre BIO et courgettes BIO	pâtes BIO et carottes BIO
cantal	camembert BIO*	yaourt nature BIO*	carré de l'est	emmental
crème au caramel	salade de fruits	cake au chocolat	yaourt aux fruits BIO	compote de fruits BIO
Menu sans viande				
menu du jour	hachis parmentier de poisson - salade verte BIO	fricassée de poisson au citron - flageolets et céréales gourmandes BIO	feuilleté au fromage - pommes de terre BIO et courgettes BIO	menu du jour
Goûter un composant				
tartine fromage	yaourt nature	petit suisse nature	yaourt nature	fromage blanc
Goûter deux composants				
tartine fromage et fruit	compote et brioche	petit suisse nature et salade de fruits	marbré et fruit	yaourt velouté* et fruit frais

Foyer St-Georges

Semaine du 13 décembre au 17 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
potage aux poireaux	céleri rémoulade	carottes vinaigrette BIO	crème de lentilles	mousse de canard
escalope de dinde, sauce basilic légumes braisés (carotte-pomme de terre-potiron-oignon)	boulettes de bœuf, sauce tomates-poivrons blé aux petits légumes	lasagnes végétariennes salade composée	cœur de merlu façon marinière écrasé de pommes de terre et compotée de chou rouge	émincé de veau, sauce crème et champignons riz BIO safrané et tomate provençale
brie	yaourt nature BIO*	tomme BIO*	saint paulin	camembert BIO
clafoutis aux raisins	salade de fruits frais	compote BIO	fruit frais	bûche de Noël
Menu sans viande				
pavé du fromager - légumes braisés (carotte-pomme de terre-potiron-oignon)	filet de poisson - blé aux petits légumes	menu du jour	menu du jour	filet de lieu, sauce crème et champignons - riz BIO safrané et tomate provençale
Goûter un composant				
fromage frais nature	fromage blanc	petit suisse nature	fromage blanc	yaourt nature
Goûter deux composants				
pain au chocolat et fruit	yaourt à boire et compote	fruit frais et petit suisse aromatisé	fromage blanc et gâteau	brioche et fruit

Foyer St-Georges

Semaine du 3 janvier au 7 janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
velouté de légumes (carottes, pommes de terre, poireaux)	salade de carottes BIO	terrines de campagne	crème de céleri	salade de chou
poisson pané	échine salée	émincé de bœuf	escalope de dinde	gratin de pâtes au fromage
riz BIO et épinards au jus	haricots blancs à la tomate	gratin de chou-fleur et pommes de terre	purée de pois cassés	poêlée de légumes
yaourt nature BIO*	camembert BIO*	vache qui rit	saint paulin	tomme blanche
fruit frais	compote BIO	crème maison aux fruits rouges	galette des rois	compote
Menu sans viande				
menu du jour	feuilleté au fromage - haricots blancs à la tomate	œuf dur, sauce tomate - gratin de chou-fleur et pommes de terre	cœur de merlu - purée de pois cassés	menu du jour
Goûter un composant				
fromage blanc	yaourt nature	petit suisse nature	fromage frais	fromage blanc
Goûter deux composants				
céréales - lait et fruit	yaourt aux fruits mixés et gâteau	salade de fruits et petit suisse nature	fromage frais et fruit	crème à la vanille et brioche

Foyer St-Georges

Semaine du 10 janvier au 14 janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
crème de pois cassés	radis blancs en salade	velouté de brocolis	salade de betteraves rouges	pâté de campagne
filet de poulet légumes couscous et semoule couscous BIO	tartiflette salade verte BIO	blanquette de poisson aux légumes pâtes BIO	émincé de bœuf riz BIO et haricots verts en persillade BIO	potée végétarienne pommes vapeur
brie	yaourt nature BIO	coulommier bio	cotentin ail et fines herbes	gouda
crème au caramel	fruit	gâteau aux fruits	compote de fruits BIO*	yaourt aux fruits BIO
Menu sans viande				
omelette au fromage - légumes couscous et semoule couscous BIO	tartiflette végétarienne - salade verte BIO	menu du jour	cœur de merlu - riz BIO et haricots verts en persillade BIO	menu du jour
Goûter un composant				
tartine fromage	yaourt nature	petit suisse nature	yaourt nature	fromage blanc
Goûter deux composants				
tartine fromage et fruit	fruit frais et brioche	petit suisse nature et compote	yaourt velouté et fruit	gâteau et compote