



OREE DU PECH

Semaine du 18 au 24 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J E U N E R	Chou fleur sauce cocktail	Charcuterie et cornichons	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Mousse de betteraves et fromage frais	
	Boudin noir Purée de pommes de terre et Pomme fruit	Filet de lieu sauce Hollandaise Gratin de salsifis Riz blanc	Escalope de dinde sauce champignons Pommes dauphines	Boulettes de boeuf sauce tomate Spaghetti	Brandade de morue	Echine de porc sauce moutarde Duo de carottes et navets	Blanquette de volaille Riz blanc	
	Plateau de fromages							
	Mousse café	Flan caramel	Poire au sirop	Fruit de saison	Salade de fruits	Crème praliné	Panna cotta au coulis de fruits et biscuit	
D I N E R	Potage Dubarry	Velouté de champignons	Bouillon de vermicelles	Soupe de légumes	Velouté de panais	Soupe de légumes	<i>Soupe de poisson, croûtons et rouille</i>	
	Gnocchis sauce fromagère	Pastilla de poulet	Croque monsieur Salade verte	Cordon bleu Haricots verts à l'ail	Crumble de courge	Pissaladière Salade verte	<i>Boudin blanc sauce muscat et purée de patate douce</i>	
	Plateau de fromages							<i>Assiette de fromage AOP</i>
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Entremet lacté	Compote de fruit	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison	<i>Profiteroles</i>	
G O U T E R	Gâteau maison	Petit beurre	Gâteau maison	Madeleine	Gâteau maison	Coqueline	Goûter du chef	

du chef de cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J E U N E R	Repas de Noël	Carottes râpées	Jambon cru et cornichons	Poireaux vinaigrette	Salade de haricots rouges	Salade composée	Rillettes de sardine et toast	
		Moules à la crème Frites	Alouette de boeuf au jus Endives braisées Lentilles cuisinées	Poulet rôti Pommes röstis	Filet de merlu au beurre blanc Jeunes carottes	Boulettes d'agneau au jus Semoule au beurre	Ragoût de porc aux olives (PDT, navets, carottes)	
		Plateau de fromages						
		Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Banane rôtie et sauce caramel	Fruit de saison	Crème chocolat	Ile flottante au caramel	
D I N E R	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage cultivateur	Velouté esaü	Soupe de légumes	Velouté de champignons	<i>Velouté de potimarron et crème au lard</i>	
	Croisillon à l'emmental Salade verte	Tarte à l'oignon Salade verte	Riz cantonnais	Jambon blanc Coquillettes	Crêpe au jambon et fromage	Nuggets de volaille Brocolis à l'ail PDT sautées	<i>Triangle de canard confit et foie gras Salade de mesclun</i>	
	Plateau de fromages						<i>Assiette de fromages AOP</i>	
	Ananas au sirop	Faisselle au sucre	Flan pistache	Compote pomme coing	Yaourt aux fruits	Pruneaux au thé	<i>Bûche glacée</i>	
G O U T E R	Gâteau maison	Palet Breton	Goûter du chef	Moelleux nature maison	Gâteau maison	Crêpe au sucre	Madeleine	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Repas du Jour de l'An	Betteraves vinaigrette	Salade de haricots verts	Oeuf mayonnaise	Coleslaw	Pâté en croûte et cornichons	Salade verte au chèvre chaud
		Brandade de morue	Chou farci sauce tomate	Rognons sauce madère	Rouille de seiche	Lasagnes à la bolognaise	Saucisse Purée aligot
			Riz blanc	Penne	Pommes de terre vapeur	Salade verte	
		Plateau de fromages					
	Salade de fruits	Liégeois vanille	Fruit de saison	Flan aux oeufs	Poire pochée au vin rouge	Tarte aux pommes	
D I N E R	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Soupe de légumes	Potage parmentier	Potage crécy	Bouillon de vermicelles	Soupe de légumes
	Oeuf à la coque et ses mouillettes	Flammekueche Salade verte	Aiguillettes de volaille Purée de céleri	Calamar à la romaine sauce tartare Salade verte	Gratin de poireaux au jambon Pâtes au beurre	Cake au thon sauce tomate Salade composée	Crêpe garnie
	Plateau de fromages						
	Compote pomme poire	Entremet lacté	Banane	Crème dessert	Fruit de saison	Yaourt nature	Petits suisses aux fruits
G O U T E R	Gâteau maison	Bras de Vénus	Gâteau maison	Clafoutis aux poires	Gâteau maison	Moelleux cacao	

OREE DU PECH



Semaine du 08 au 14 Janvier 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J E U N E R	Salade de choux chinois	Salade de riz	Salade verte au thon	Samoussas de légumes	Salade de museau	Carottes râpées	Verrine avocat et surimi	
	Poulet chasseur	Dos de colin rôti aux agrumes	Croziflette	Paupiette de veau au jus	Moules marinières	Petit salé aux lentilles	Cuisse de canette à l'orange	
	Gratin dauphinois	Carottes sautées		Poêlée forestière Riz blanc	Frites		Polenta crémeuse	
	Plateau de fromages							
Entremet pistache	Beignet au sucre	Ananas	Banane	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Paris Brest		
D I N E R	Bouillon de vermicelles	Potage légumes	Soupe de légumes	Soupe à l'oignon	Potage de pois cassés	Soupe de légumes	Bouillon de vermicelles	
	Cordon bleu Ratatouille	Nouilles sautées aux légumes	Tarte aux poireaux et dés de volaille	Macaronis au dés de jambon	Gratin de courge et émincé de poulet	Salade de pommes de terre et hareng	Croque monsieur Salade verte	
	Plateau de fromages							
	Pomme au four	Fruit de saison	Semoule au lait	Panna cotta au coulis de fruits	Mousse coco	Yaourt aromatisé	Compote poire	
G O U T E R	Gâteau maison	Quatre quart	Gâteau maison	Moelleux au citron	Gâteau maison	Coqueline	Fondant chocolat maison	



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Mortadelle	Pamplemousse, crevettes	Oeuf mimosa	Salade verte vinaigrette	Salade composée	Salade de pommes de terre	Pâté Richelieu
	Boulettes de boeuf sauce tomate Pâtes au beurre	Coulibiac de saumon et épinards	Andouillette sauce moutarde Ecrasé de pommes de terre	Cassoulet garni	Brandade de morue	Mijoté de porc Semoule au beurre Choux fleurs sautés	Pot-au-feu
	Plateau de fromages						
	Fromage blanc et crème de marrons	Crème vanille	Fruit de saison	Sorbet	Fruit de saison	Poire au sirop	Chou à la crème
D I N E R	Velouté de lentilles corail	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Soupe de légumes	Velouté de butternut	Bouillon de vermicelles
	Omelette nature Epinards à la crème PDT sautées	Cannellonis	Viennoise de poulet Pâtes au beurre Gratin de salsifis	Croque Monsieur Endives braisées	Tortellinis au fromage	Aiguillettes de volaille Röstis de légumes	Quiche au bleu Salade verte
	Plateau de fromages						
	Banane	Compote de pommes	Cocktail de fruits	Flan caramel	Yaourt nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt
G O U T E R	Gâteau maison	Pain d'épices	Gâteau maison	Cake aux fruits secs	Gâteau maison	Gaufre	Goûter du chef

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade de pois chiches	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées	Salade de lentilles	Céleri vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Rosettes et cornichons
	Saucisse grillée et confit d'oignons	Encornet farci	Choucroute garnie	Steak haché de veau au jus	Moule sauce au bleu	Sauté de poulet à la crème et champignons	Daube de porc
	Ecrasé de Potimarron PDT	Riz pilaf		Penne au beurre Blettes à la crème	Frites	Pâtes au beurre	Pomme noisette Navets glacés
	Plateau de fromages						
	Ananas frais	Eclair	Gâteau d'anniversaire	Pomme au four	Fruit de saison	Entremet lacté	Coupe Mont Blanc
D I N E R	Velouté de patate douce	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Potage forestier	Soupe de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes
	Omelette nature Haricots verts	Pissaladière Salade verte	Nouilles sautées au poulet	Poêlée Bressane Purée de pois cassés	Gratin de butternut et PDT au fromage de chèvre	Jambon blanc Gratin de choux fleurs	Tielle sétoise Salade verte
	Plateau de fromages						
	Yaourt aromatisé	Pruneaux au thé	Crème café	Mousse chocolat	Faisselle et sucre	Fruit de saison	Assortiment de laitages
G O U T E R	Gâteau maison	Gâteau maison	Madeleine	Coqueline	Gâteau maison	Palet breton	Goûter du chef

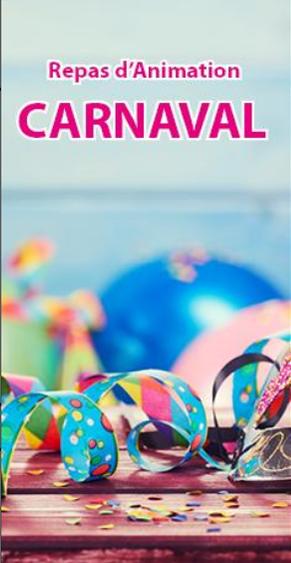
Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R	Betteraves vinaigrette	Charcuterie et cornichons	Céleri rémoulade	Salade verte et toast de camembert	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Rillettes de sardine et toast
	Boudin noir	Filet de lieu sauce Hollandaise	Poulet rôti	Mijoté de boeuf aux oignons	Brandade de morue	Echine de porc sauce moutarde	Sauté de lapin aux pruneaux
	Purée de pommes de terre et Pomme fruit	Gratin de salsifis Riz blanc	Pommes röstis	Poêlée de brocolis Blé		Duo de carottes et navets	Riz blanc
	Plateau de fromages						
	Mousse café	Flan caramel	Poire au sirop	Fruit de saison	Pomme cuite spéculoos	Crème praliné	Fondant au chocolat
D I N E R	Potage Dubarry	Velouté de champignons	Bouillon de vermicelles	Soupe de légumes	Velouté de panais	Soupe de légumes	Bouillon de vermicelles
	Gnocchis sauce fromagère	Pizza au fromage Salade verte	Croque monsieur Salade verte	Macaronis sauce carbonara	Cordon bleu Salade verte	Pastilla de poulet Salade verte	Oeuf à la florentine PDT sautées
	Plateau de fromages						
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Entremet lacté	Compote de fruit	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison	Banane
G O U T E R	Gâteau maison	Petit beurre	Gâteau maison	Madeleine		Coqueline	Goûter du chef

OREE DU PECH

Semaine du 05 au 11 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade du Chef	Carottes râpées	Charcuterie et cornichons	 <p>Repas d'Animation CARNAVAL</p>	Salade de haricots rouges	Mousse de thon et toast	Jambon cru et condiments
	Sauté de volaille au curry	Moules à la crème	Alouette de boeuf au jus		Filet de merlu au beurre blanc	Boulettes d'agneau au jus	Boeuf bourguignon
	Choux fleurs sautés Semoule au beurre	Frites	Lentilles cuisinées		Jeunes carottes	Semoule au beurre	Tagliatelles
	Plateau de fromages						
	Crème caramel	Fruit de saison	Segments d'agrumes		Fruit de saison	Crème chocolat	Tarte au citron meringuée
D I N E R	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage cultivateur	Velouté esaü	Soupe de légumes	Velouté de champignons	Bouillon de vermicelles
	Nuggets de poisson Petits pois	Tarte à l'oignon Salade verte	Croisillon à l'emmental Salade verte	Jambon blanc Coquillettes	Crêpe au jambon et fromage	Tortillas de pommes de terre	Bouchée de volaille Endives braisées
	Plateau de fromages						
	Ananas au sirop	Faisselle et sucre	Flan pistache	Compote pomme coing	Yaourt aux fruits	Pruneaux au thé	Yaourt
G O U T E R	Gâteau maison	Palmier	Gâteau maison	Boudoir	Gâteau maison	Crêpe au sucre	Madeleine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Houmous et toast	Salade composée	Salade de haricots verts	Oeuf mayonnaise	Pâté en croûte et cornichons	Poireaux vinaigrette	Salade verte au chèvre chaud
	Cuisse de poulet au jus	Gratin de poisson	Chou farci sauce tomate	Langue de boeuf sauce piquante	Brandade de morue	Macaronade de saucisse	Rôti de porc sauce moutarde
	Gratin de blettes Coquillettes	Pomme noisette	Riz blanc	Penne			Gratin de courge
	Plateau de fromages						
	Mousse chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Poire pochée au vin rouge	Flan aux oeufs	Tarte aux pommes
D I N E R	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Soupe de légumes	Potage parmentier	Potage crécy	Bouillon de vermicelles	Soupe de légumes
	Oeuf à la coque et ses mouillettes Carottes braisées	Flammekueche Salade verte	Aiguillettes de volaille Purée de céleri et PDT	Cake au thon sauce tomate Salade composée	Cordon bleu Petits pois	Beignet de poisson sauce tartare Salade verte	Raviolis
	Plateau de fromages						
	Compote pomme poire	Entremet lacté	Banane	Crème dessert	Fruit de saison	Yaourt nature	Petits suisses aux fruits
G O U T E R	Gâteau maison	Bras de Vénus	Gâteau maison	Petit beurre	Gâteau maison	Moelleux cacao	Goûter du chef

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade de choux chinois	Salade de riz	Salade verte au thon	Samoussas de légumes	Salade de museau	Carottes râpées	Verrine avocat et surimi
	Poulet chasseur	Dos de colin rôti aux agrumes	Tartiflette du chef	Paupiette de veau au jus	Moules marinières	Petit salé aux lentilles	Parmentier de canard
	Gratin dauphinois	Carottes sautées		Poêlée forestière	Frites		
	Plateau de fromages						
	Entremet pistache	Beignet au sucre	Ananas	Banane	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Paris Brest
D I N E R	Bouillon de vermicelles	Potage légumes	Soupe de légumes	Soupe à l'oignon	Potage de pois cassés	Bouillon de vermicelles	Soupe de légumes
	Crêpe garnie Salade verte	Nouilles sautées aux légumes	Tielle sétoise Salade verte	Macaronis au dés de jambon	Gratin de courge et émincé de poulet	Calamars à la romaine Salade composée	Salade de PDT au hareng
	Plateau de fromages						
	Pomme au four	Fruit de saison	Semoule au lait	Panna cotta au coulis de fruits	Mousse coco	Yaourt aromatisé	Compote poire
G O U T E R	Gâteau maison	Madeleine	Gâteau maison	Palmier	Gâteau maison	Coqueline	Fondant chocolat

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette	Mortadelle	Oeuf mimosa	<p>Repas d'Animation RACLETTE</p>	Salade composée	Salade de PDT au hareng	Pâté Richelieu
	Andouillette sauce moutarde	Aïoli de poisson et ses légumes	Tajine de boulettes d'agneau		Brandade de morue	Mijoté de porc	Boeuf mode
	Ecrasé de pommes de terre		Légumes à tajine		Riz blanc Choux fleurs sautés	Carottes sautées	
	Plateau de fromages				Fruit de saison	Poire au sirop	Chou à la crème
	Fromage blanc et crème de marrons	Crème vanille	Gâteau Anniversaire				
D I N E R	Velouté de lentilles corail	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Soupe de légumes	Velouté de butternut	Bouillon de vermicelles
	Omelette nature Epinards à la crème Pâtes au beurre	Flammekueche	Viennoise de poulet Gratin de salsifis PDT sautées	Croque Monsieur Endives braisées	Tortellinis au fromage	Aiguillettes de volaille Röstis de légumes	Quiche au bleu Salade verte
	Plateau de fromages						
	Banane	Compote de pommes	Cocktail de fruits	Flan caramel	Yaourt nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt
G O U T E R	Gâteau maison	Gâteau maison	Crêpe au chocolat	Cake aux fruits secs	Gâteau maison	Gaufre	Goûter du chef

OREE DU PECH

Semaine du 04 au 10 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J E U N E R	Salade de pois chiches	Poireaux vinaigrette	Salade de lentilles	Carottes râpées	Céleri vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Rosettes et cornichons	
	Saucisse grillée et confit d'oignons	Gratin de poisson aux petits légumes	Steak haché de veau au jus	Choucroute garnie	Moules sauce au bleu	Sauté de poulet à la crème et champignons	Rôti de porc aux épices	
	Ecrasé de Potimarron	Riz pilaf	Penne au beurre Blettes à la crème		Frites	Pâtes au beurre	Navets glacés Pommes dauphines	
	Plateau de fromages							
	Ananas frais	Eclair	Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison	Entremet lacté	Coupe Mont Blanc	
D I N E R	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Velouté de patate douce	Potage forestier	Soupe de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	
	Nouilles sautées au poulet	Tortillas de pommes de terre	Pissaladière Salade verte	Poêlée Bressane Purée de pois cassés	Gratin de butternut et PDT au fromage de chèvre Jambon blanc	Cannellonis	Tielle sétoise Salade verte Salade verte	
	Plateau de fromages							
		Yaourt nature	Pruneaux au thé	Crème café	Mousse chocolat	Faisselle et sucre	Fruit de saison	Assortiment de laitages
G O U T E R	Gâteau maison	Madeleine	Gâteau maison	Coqueline	Gâteau maison	Palet breton	Gaufre	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette	Charcuterie et cornichons	Céleri rémoulade	Salade verte et toast de camembert	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Rillettes de sardine et toast
	Boudin noir	Filet de lieu sauce Hollandaise	Escalope de dinde panée	Mijoté de boeuf aux oignons	Brandade de morue	Echine de porc sauce moutarde	Blanquette de veau
	Purée de pommes de terre et Pomme fruit	Gratin de salsifis Riz blanc	Purée de patate douce	Poêlée de brocolis PDT sautées		Duo de carottes et navets	Tagliatelles
	Plateau de fromages						
Mousse café	Flan caramel	Poire au sirop	<i>Dessert des abeilles</i>	Pomme cuite spéculoos	Crème praliné	Fondant au chocolat	
D I N E R	Potage Dubarry	Velouté de champignons	Bouillon de vermicelles	Soupe de légumes	Velouté de panais	Soupe de légumes	Bouillon de vermicelles
	Jambon de dinde Potimarron rôti	Gnocchis sauce fromagère	Croque monsieur Salade verte	Macaronis sauce carbonara	Nuggets de volaille Salade verte	Pizza au fromage Salade verte	Oeuf à la florentine
	Plateau de fromages						
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Entremet lacté	Compote de fruit	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison	Yaourt
G O U T E R	Gâteau maison	Petit beurre	Gâteau maison	Madeleine	Gâteau maison	Coqueline	Goûter du chef