

Menus du 01 au 07 Décembre

Résidence Les Jardins – Saint Quentin la Poterie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade de betteraves M - ASS	Carottes râpées M - ASS	Flan de potiron L - O - G	Mortadelle M - ASS - L - FC	Haricots verts vinaigrette M - ASS	Rosette et cornichon L - G - M - ASS	Salade verte M - ASS
	Cuisse de poulet au curry M - ASS - C	Côte de porc L	Langue de bœuf sauce cornichons L - G - C - ASS - M	Lasagnes aux légumes et viande hachée L - G - ASS - C - O	Calamars à la sauce tomate P - MO - CR - L - ASS - C - G - S	Boulettes de bœuf aux olives M - ASS	Choucroute ASS - L
	Flageolets L	Navets rissolés Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Purée de pommes de terre L - ASS	****	Riz créole L	Endives braisées G - C	****
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Fruit de saison L	Dessert lacté L	Fruit cuit L	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L	Dessert lacté L	Tarte à la noix de coco L - G - O - FC - S
	Soupe de poisson L - C - P - CR	Soupe au pistou L - G	Potage de légumes C	Velouté d'épinards L - C	Velouté de poireaux et pommes de terre L	Velouté de carottes L - C - ASS	Potage de semoule à l'ail L - G - C
	Gratin de chou-fleur au jambon L - G	Gnocchis aux fromages L - G	Wings de poulet L	Quiche Lorraine L - O - G	Moussaka L - ASS - C	Feuilleté au fromage L - O - G	Aiguillettes de poulet au paprika ASS
Soir	**** Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	**** Fromage > 150mg calcium L	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	****	Salade verte M - ASS	Gratin de blettes L - O - G
	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L	Dessert lacté L	Fruit cuit L	Dessert lacté L	Fruit de saison L	Entremet / crème dessert L

Menus du 08 au 14 Décembre

Résidence Les Jardins – Saint Quentin la Poterie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Salade de lentilles aux échalotes M - ASS	Poireaux vinaigrette M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade d'endives aux pommes M - ASS	Salade de pommes de terre M - ASS	Salade de chèvre chaud G - L	Céleri rémoulaise M - ASS - O - C
	Escalope de dinde viennoise O - G	Palette à la diable M - ASS	Omelette aux oignons O - L	Pot au feu	Pavé de lieu au basilic L - P - C - ASS - CR	Andouillette grillée M - ASS	Sauté de veau à l'ancienne ASS - L - G
	Haricots verts L - G	Pâtes au beurre C - G	Ragoût de pommes de terre C - G	****	Brocolis aux oignons	Polenta et coulis de tomates L	Poêlée méridionale
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Entremet / crème dessert L	Fruit cuit L	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet / crème dessert L	Fruit cuit L	Charlotte aux fruits L - O - G
	Soupe à l'oignon L - G - ASS - C	Potage de légumes C	Velouté de chou-fleur L - C - ASS	Bouillon de pot au feu	Velouté de champignons L - C - ASS	Velouté de carottes au curry L - C - ASS	Velouté de potiron L - C - FC
	Risotto au colin et champignons L - C - ASS - P - CR - MO	Wok au poulet et petits légumes S - G - ASS - C	Raviolis sauce roquefort L - O - G	Gratin de poitron au chorizo L	Croque Monsieur G - L	Œufs durs à la florentine O - L	Tartelette à la brandade de morue L - O - P - G
Soir	****	****	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	****	Salade verte M - ASS
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
	Fruit de saison L	Dessert lacté L	Fruit cuit L	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L	Dessert lacté L	Fruit cuit

Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P)
 Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC)
 Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)

Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

Menus du 15 au 21 Décembre

Résidence Les Jardins – Saint Quentin la Poterie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Champignons à la Grecque L - G	Oeufs sur mimosa M - ASS - O	Salade de museau M - ASS	Taboulé G - ASS	Salade de betteraves au maïs M - ASS	Salade de pâtes aux crudités M - ASS - L - G	Cake aux légumes L - O - G
	Filet de poulet à la tomate ASS - C	Emincé de bœuf au paprika L - M	Saucisse de Strasbourg L - C - G	Filet de colin au citron L - P - ASS	Escalope de porc	Rôti de veau à l'ancienne ASS - L - G	Sauté de dinde aux épices L - M - ASS - C
	Riz pilaf C	Carottes en persillade	Poêlée de légumes C	Fenouil braisé ASS	Purée de pois cassés L - G - C	Haricots verts en persillade	Cordiale de légumes
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage > 150mg calcium	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet / crème dessert L	Fruit cuit	Dessert lacté L	Salade de fruits frais
Soir	Velouté de haricots verts L - C - ASS	Velouté de courge L - C - FC	Velouté de légumes C - L	Velouté de brocolis L - C - ASS	Soupe minestrone G - C - ASS	Velouté de céleri L - C	Velouté de pois chiches
	Endives au jambon L	Petits pois aux lardons *	Rôti de dindonneau froid et moutarde M - ASS - L - S	Dahl de lentilles aux épices L - G	Poêlée de légumes mijotés au poulet M - C - ASS	Gratin de poisson blanc et poireaux L - P	Omelette aux champignons L - O
	****	***	Gratin de salsifis	***	***	***	Salade verte M - ASS
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
	Entremet / crème dessert L	Fruit cuit	Dessert lacté L	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet / crème dessert L

Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P)
 Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC)
 Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)

Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

Menus du 22 au 28 Décembre

Résidence Les Jardins – Saint Quentin la Poterie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Chou-fleur vinaigrette M - ASS	Salade de pommes de terre M - ASS	Carottes râpées M - ASS	MENU DE NOËL Pâté en croute Richelieu sur lit de mâche L - M - ASS - O - G	Salade de riz M - ASS	Salade verte et emmental L - M - ASS	Salade de céleri aux noix M - ASS - C - FC - L
	Cuisse de poulet à la crème C - M - G - L	Steak haché de bœuf	Œufs au plat O - L	Fondant de volaille L - ASS - G - C	Saumon sur fondue de poireaux L - ASS - M - P	Rôti de porc L - C	Chili con carne C - L
	Pâtes au beurre L - G	Epinards à la crème	Frites	Pommes de terre Grenaille et poêlée forestière	***	Carottes vichy	***
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium	Fromage > 150mg calcium L	Fromage L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Dessert lacté L	Fruit de saison	Salade de fruits	Opéra L - O - G - FC - S	Dessert lacté L	Fruit de saison	Mousse aux fruits rouges L - O - G - S
	Velouté de carottes L - C - ASS	Potage de pâtes G - C	MENU DE NOËL Velouté de lentilles corail des îles L - C - ASS	Aïgo boulido L - O - G	Potage de légumes C	Potage de semoule L - C - G	Velouté d'épinards L - C
	Tarte aux poireaux et lardons L - O - G	Flan de légumes L - G - O		Galantine M - ASS - L - O - G - FC - S	Curry de poulet au blé G - L	Chou farci G - S - L	Risotto aux champignons L - C - ASS
	****	Salade verte M - ASS		Salade verte M - ASS	***	***	***
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L		Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
	Fruit cuit	Dessert lacté L		Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet - crème dessert L	Fruit de saison

Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P)
 Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC)
 Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)

Origines des viandes (bœuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour

Menus du 29 au 31 Décembre

Résidence Les Jardins – Saint Quentin la Poterie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	Fenouil en salade M - ASS	Roulé aux fromages L - O - G	Salade verte et dés de chèvre M - ASS - L				
	Jambon grillé sauce Madère ASS - G - L	Foie de génisse L	Sauté de dinde Marengo ASS - G				
	Purée de pommes de terre L - ASS	Haricots plats L	Gratin de blettes L - O - G				
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L				
	Fruit cuit L	Dessert lacté L	Fruit de saison L				
Soir	Soupe de lentilles L - C - ASS	Velouté de poireaux L	<u>MENU DU NOUVEL AN</u>				
	Gratin de chou-fleur et carottes L - G	Gratin de coquillettes, jambon et champignons L - O - G	Bisque de Homard C - ASS - G - P - CR - MO				
	****	****	Bouchée à la reine L - G - O - ASS				
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Crumble de légumes L - G				
	Entremet / crème dessert L	Fruit de saison L	Salade de fruits frais				