

MOIS : novembre 2014 - SEMAINE N° : 45
SEMAINE DU : lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2014

DEJEUNER	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Entrée 1	rataouille froide	salade forestière	salade de pâtes	salade thai	pâté de campagne
Entrée 2	salade de betteraves maïs	salade verte aux dés de fromage		avocat vinaigrette	salami
Plat 1	sauté de porc à l'estragon	andouillette grillée	mousaka	dos de colin sauce citron	cuisse de pintade aux herbes
Plat 2	omelette ciboulette	saucisse de toulouse sauce rougail		encornet sétoise	rôti de veau
Garniture 1	semoule	arlésienne de légumes		délice de céréales	gratin de blettes
Garniture 2	gratin dauphinois	poêlée du marché		fusilli des AHP	snap peas
Laitage	saint bricet	mini babybel	laitage	laitage	maxi gervais
Dessert 1	danette vanille	crêpe sucre, nutella	raisin	compote pomme	poire des AHP
Dessert 2	danette chocolat			liegeois pomme abricot	salade de fruits frais

DINER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	tarte provençale	carottes rapées	salade composée	céleri rémoulade
Plat	lapin à la moutarde	tranche de gigot	quenelle sauce aurore	escalope de porc charcutière
Garniture	duo de carottes	gratin provençal	riz	tomates à la provençale
Laitage	yaourt nature sucré	laitage	laitage	laitage
Dessert	mangue	poire pochée	melon	gâteau de semoule

AHP : produit des alpes de haute provence

Laitages	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras et sucrés
----------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : novembre 2014 - SEMAINE N° : 46
SEMAINE DU : lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2014

					Developpement durable*
DEJEUNER	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrée 1	asperges sauce mousseline		pomelos	salade verte au fromage de chèvre	nems au tofu
Entrée 2	salade thon maïs			concombre fromage blanc	galette de tofu
Plat 1	steack grillé sauce barbecue		tajine de volaille	merlu aux graines pavot et sésame	daube de bœuf
Plat 2	navarin d'agneau			blanquette de fruits de mer	cuisse de poulet mexicaine
Garniture 1	frites		word mix marrakech	pommes poissonnières	haricots verts
Garniture 2				rissotto	carottes
Laitage	kiri		fromage	laitage	carré de l'est
Dessert 1	banane		ile flottante	abricot vanille	crème chocolat
Dessert 2	clémentine			compote	crème vanille

* produits bio, locaux, labellisés ou issus du commerce équitable

DINER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée			carottes rapées	taboulé
Plat			hachis	œuf cocotte
Garniture			parmentier	cordiale de légumes
Laitage			fromage	fromage
Dessert			poire au chocolat	raisin

AHP : produit des alpes de haute provence

Laitages	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras et sucrés
----------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : novembre 2014 - SEMAINE N° : 47
SEMAINE DU : lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2014

DEJEUNER	Menu espagnol				
	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Entrée 1	salade de lentilles	salade de tomate mimolette rapée	pâté de campagne	salade andalouse	salade don quichotte
Entrée 2	salade mexicaine	salade d'endives aux noix		melon canari / jambon cru	salade de perles de blé
Plat 1	rôti de bœuf au jus	fricassée atlantique	alouette façon chasseur	paella	omelette au fromage
Plat 2	cote de porc (sauce barbecue)	moules safranées			sauté de volaille à l'ancienne
Garniture 1	fricassée de légumes à la bretonne	frites	pois gourmands		petits pois à la française
Garniture 2	chou romanesco au cantadou				purée pdt carotte
Laitage	activia citron	fromage	laitage	fromage	fromage
Dessert 1	pomme des AHP	fromage blanc crème de marron	cake au chocolat	crème catalane	clémentine
Dessert 2	kiwi	faisselle AHP fruits rouge		gâteau basque maison	banane

DINER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	salade verte croustons	soupe de légumes	salade yam yam (h.verts,concombre,celerirave)	carottes rapées
Plat	tendron de veau	jambon	émincé d'agneau	spicy de poulet
Garniture	flan de légumes	spaghetti	legumes façon couscous	potatoes
Laitage	yaourt	fromage	fromage	fromage
Dessert	eclair chocolat	framboises au sucre	crème praliné	pêche au sirop

AHP : produit des alpes de haute provence

Laitages	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras et sucrés
----------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : novembre 2014 - SEMAINE N° : 48
SEMAINE DU : lundi 24 novembre au 28 novembre 2014

DEJEUNER	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Entrée 1	rosette	salade d'endives vinaigrette au bleu	radis beurre	bruschetta	salade composée
Entrée 2	pâté en croute	salade verte des AHP emmental		pizza	salade pacifique
Plat 1	rôti de dinde sauce aigre douce	paupiette de veau sauce marengo	sauté d'agneau aux pistaches	cuisse de poulet noisétine	daube provençale
Plat 2	gigot d'agneau	céréales gourmandes		côte de porc marinée	escalope de veau aux cèpes
Garniture 1	haricots beurre	canneloni (plat complet)	gratin de courgettes	purée de topinambours	pâtes
Garniture 2	minestrone			escalivada	pomme de terre vapeur
Laitage	gervais à boire fraise	fromage	fromage	fromage	fromage
Dessert 1	ananas	fruits au sirop	gâteau frangipane	raisin	blanc manger coco
Dessert 2	pomme des AHP	compote de fraise		orange	flan fruitier fraise

DINER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	salade César	salade strasbourgeoise	croque monsieur	salade verte surimi
Plat	steak grillé	pilons de poulet tex mex	petits farcis :	parmentier
Garniture	gratin d'épinards	poêlé de légumes /pépinettes	aubergine et tomate riz	de canard
Laitage	fromage	laitage	yaourt	fromage
Dessert	beignet confiture	pomelos	kiwi	danette à la vanille

AHP : produit des alpes de haute provence

crudites	cuidites	protéine	laitage	féculents	produits gras et sucrés
----------	----------	----------	---------	-----------	-------------------------

MOIS : décembre 2014- SEMAINE N° : 49
SEMAINE DU : lundi 1er décembre au vendredi 5 décembre 2014

				développement durable*		
DEJEUNER	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENREDI 5	
Entrée 1	macédoine mayonnaise	avocat vinaigrette	concombre à la crème	betterave mimosa	taboulé	
Entrée 2	poivrons grillés	céleri crème moutarde		carottes rapées	salade de pâtes	
Plat 1	paupiette de saumon beurre blanc	quenelles de veau sauce tomate	chili con carne	saucisse de volaille bio	cordon bleu	
Plat 2	poisson pané	tajine d'agneau		lentilles bio des Alpes de Haute Provence	emincé de poulet à la provençale	
Garniture 1	cœur de blé	légumes marrakech		hachis parmentier bio	duo de carottes persillées	
Garniture 2	gnocchi	haricots plats au jus			gratin de courgettes	
Laitage	laitage	port salut	fromage	fromage	laitage	
Dessert 1	poire des AHP	beignet framboise et chocolat	crumble pomme	muffin cacao bio	salade de fruits	
Dessert 2	clémentine			gateau au citron bio	ananas	

* produits bio, locaux,
labellisés ou issus
du commerce équitable

DINER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	velouté de potiron	assiette de crudités	friand	dips de légumes
Plat	timbale de moules	coquelet grillé	jambon grillé	escalope de veau à la crème
Garniture	riz safrané	petits légumes tournés	coquillettes	champignons pomme de terre persillés
Laitage	laitage	fromage	fromage blanc	fromage
Dessert	salade de fruits frais	gâteau de semoule	pamplemousse	biscuit

AHP : produit des alpes
de haute provence

Laitages	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras et sucrés
----------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : décembre 2014 - SEMAINE N° : 50
SEMAINE DU : lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre 2014

				la route des épices	
DEJEUNER	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Entrée 1	salade variée	paté de foie	salade de haricots verts œufs	samossa	radis beurre
Entrée 2	salade de mâche aux lardons	mortadelle		accras	pamplemousse
Plat 1	fricassée de lapin chasseur	saumon à l'oseille	brandade de morue	couscous	rôti de bœuf
Plat 2	rôti de dinde farci aux marrons	blanquette de poisson		boulette, poulet, merguez	gratin de chou-fleur
Garniture 1	poêlée bretonne	ebly	(plat complet)	semoule	œufs durs
Garniture 2	duo de haricots	riz		légumes	épinards à la crème
Laitage	fromage	yaourt	fromage	boursin AFH	laitage
Dessert 1	tropézienne	melon d'hiver	fromage blanc crème de marron	salade d'orange au miel et cannelle	gâteau de semoule au chocolat maison
Dessert 2	tarte au flan	poire		ananas au gingembre confit	riz au caramel

DINER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	macédoine de légumes	salade verte	taboulé	consommé vermicelles
Plat	alouette forestiere	tranche de gigot d'agneau	bavette	poisson
Garniture	gratin dauphinois	piperade	pois gourmands	petits pois carottes
Laitage	laitage	laitage	yaourt	petits suisses
Dessert	clémentine	biscuits	pomme	banane

AHP : produit des alpes
de haute provence

Laitages	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras et sucrés
----------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : décembre 2014 - SEMAINE N° : 51
SEMAINE DU : lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre 2014

DEJEUNER	menu de Noël				
	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée 1	salade de pâtes	tomate, estragon	rouleau de printemps	menu à déterminer le 26/11 avec chefs de cuisine	haricots verts vinaigrette
Entrée 2	salade pois chiches	chou chinois cacahuètes			betteraves
Plat 1	omelette au fromage	poêlée de poisson aux moules	rôti de veau		tranche de gigot grillée aux herbes
Plat 2	saucisse de toulouse	colin sauce armoricaine			filet de volaille façon kebab
Garniture 1	carottes à la crème	coquillettes	polenta crémeuse		frites
Garniture 2	pois maraîchers	riz			
Laitage	cantadou	yaourt	laitage		petits suisses
Dessert 1	mousse au chocolat	poire pochée chantilly	raisin		kiwi
Dessert 2	ile flottante	pomme au four			poire

DINER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	salade composée	salade aux croutons	salade maïs dés de jambon	œuf mayonnaise
Plat	gratin de poisson	cote d'agneau au cumin	cordons bleus	steak haché
Garniture	riz 3 couleurs	petits légumes tournés	gratin potiron pdt	spaghetti
Laitage	fromage	laitage	laitage	laitage
Dessert	danette	biscuits	orange	banane au chocolat

AHP : produit des Alpes de Haute-Provence

Laitages protéine cuités crudités féculents produits gras et sucrés