

SEMAINE DU 4 au 10 mars 2019

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade de cervelas (S/porc : œufs durs au thon)	Choucroute garnie (S/porc : saucisse de volaille)	Salade verte	Céleri rémoulade	Salade composée (fond d'artichaut, œuf, tomate)
	Sauté de bœuf sauce bourguignonne	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de poulet sauce suprême			Emincé de dinde sauce moutarde	Sauté de canard aux petits oignons
	Riz créole	Frites	Petit pois et carottes fraîches	Pommes vapeur	Pennes au saumon	Gratin de courgettes et pommes de terre fraîches	Tagliatelles
	Croq lait	Camembert	Petit moulé nature	Munster	Saint Paulin	Chèvreatine	Saint nectaire
	Flan au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Banane ou fruit frais	Tarte aux pommes	Raisin ou fruit frais	Velouté aux fruits	Carré chocolat
D I N E R	Potage cultivateur	Salade verte	Velouté de poireaux	Tomate et maïs vinaigrette	Soupe de légumes		
	Escalope de dinde viennoise	Hachi parmentier	Pizza maison (S/porc : pizza au fromage)	Steak hâché de bœuf sauce brune	Endives au jambon (S/porc : endives au jambon de poulet)	Tartiflette (S/porc : tartiflette sans lardons)	Quiche aux poireaux et au thon maison
	Poêlée de brocolis et champignons		Salade de mâche	Poêlée de haricots verts à l'ail		Salade batavia	Salade laitue
	Compote pommes fraises	Pomme ou fruit frais	Flan nappé caramel	Yaourt arôme	Crème renversée	Poire ou fruit frais	Petits suisses natures sucrés Brisure d'ananas au sirop



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON

SEMAINE DU 11 au 17 mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Cassoulet maison (saucisse à l'ail, lard, rôti de porc) (S/porc: saucisse de volaille, haricots blancs à la tomate) ● ●	Cheeseburger maison ●	Betteraves rouges vinaigrette	Salade d'endives ●	Concombres à la ciboulette	Pâté de campagne et cornichons (S/porc: roulade de volaille)	Salade de coleslaw (chou blanc, carottes) ●
	Camembert	Frites ou pommes rissolées	Sauté de dinde au curry ●	Spaghetti bolognaise	Dos de colin sauce dugléré	Boulettes d'agneau sauce orientale	Kassler en croûte sauce madère (S/porc: émincé de dinde) ●
	Pomme ou fruit frais	Saint bricet	Gratin de chou fleur et pommes de terre ●	Petit moulé aux fines herbes	Blé aux petits légumes	Riz pilaf	Pommes au four et tomates provençales
		Yaourt aromatisé	Edam ●	Mousse au chocolat	Tomme noire	Brie	Munster
D I N E R	Carottes râpées à l'orange	Soupe de navets et carottes ●	Bouillon aux vermicelles	Salade de céleri, pommes et raisins secs	Velouté de potiron ●	Potage cultivateur	Velouté de champignons ●
	Wings de poulet aux épices	Omelette	Escalope de veau hachée sauce marchand de vin	Jambon blanc et cornichons et fromage blanc à l'échalote et ciboulette (S/porc : blanc de poulet) ●	Quiche Lorraine maison (S/porc : quiche au fromag) ●	Pain perdu à la cannelle et crêpes sucrées ● ●	Clafoutis de légumes au fromage de chèvre
	Purée de céleri	Poêlée ratatouille et riz	Purée de carottes	Pommes roties	Salade scarole		Salade batavia
	Baba au rhum ●	Liégeois chocolat	Flan vanille	Compote tous fruits	Salade de fruits frais	Glace	Petits suisses aromatisés



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON

FOYER ESAT DE VARIZE



SEMAINE DU 18 au 24 mars 2019

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Roulade de jambon (S/porc : roulade de volaille)	Haricots verts vinaigrette			Velouté de potiron	Carottes râpées	Terrine de lapin et cornichons (S/porc : œufs durs)
	Emincé de bœuf au paprika ●	Escalope de veau hachée sauce estragon	Palette à la diable (S/porc : escalope de volaille)	Couscous garni (boules de bœuf, haut de cuisse de poulet, merguez)	Lasagnes au saumon et aux épinards	Boudin noir aux pommes (S/porc : saucisse de volaille)	Blanc de poulet sauce poivron
	Coquillettes	Frites	Lentilles paysanne (S/porc: lentilles natures) ● ●	● ●	● ●	Purée ●	Röstis aux légumes
	Mini babybel	Carré de l'Est	Six de Savoie	Tomme des pyrénées	Saint Paulin ●	Camembert	Bleu
	Orange ou fruit frais ●	Fromage blanc aux myrtilles	Compote de pommes	Raisin ou fruit frais ●	Roulé pâtissier ●	Ile Flottante	Bavarois aux fruits rouges
D I N E R	Soupe paysanne	Velouté de courgettes	Velouté poireaux pommes de terre	Soupe de légumes	Potage dubarry (chou fleur)	Salade mexicaine	Soupe à l'oignon aux croûtons ●
	Poêlée façon wok dinde et carottes fraîches ● ●	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Œufs durs gratinés à la tomate	Jambon braisé (S/porc : pavé du fromager)	Courgettes farcies sauce brune	Fajitas	Quiche à la tomate et au thon maison ●
		Salade de laitue	Brocolis	Gratin de salsifis et pommes de terre	Riz pilaf		Salade batavia
	Liégeois café	Poire sauce chocolat	Tarte à la rhubarbe	Crème dessert vanille	Pomme ou fruit frais	Glace	Cocktail de fruits



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



FOYER ESAT DE VARIZE



SEMAINE DU 25 au 31 mars 2019

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Salade verte	Salade composée (salade, tomates, maïs)	Bouillon aux vermicelles	Carottes râpées vinaigrette	Mousse de foie et cornichons (S/porc : roulade de volaille)	Sardines au beurre	Aspic jambon, œufs, cornichons (S/porc : aspic aux crevettes)
	Gnocchi sauce carbonara et emmental râpé (S/porc : gnocchi sauce au fromage)	Cordon bleu	Potée Lorraine (S/porc : saucisse de volaille)	Chili con carne	Filet de colin sauce armoricaine	Rôti de porc sauce lyonnaise (S/porc : steak haché de bœuf)	Cuisse ou râble de lapin à la moutard
	Munster	Potatoes	Pommes vapeur/légumes du pot	Riz pilaf	Blé / Haricots beurre persillés	Pâtes papillons	Pommes duchesses
	Crumble aux fruits	Pavé 1/2 sel	Bûchette de chèvre au lait mélangé	Saint Paulin	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
		Mirabelles au sirop	Liégeois vanille	Glace	Raisin ou fruit frais	Ananas frais	Savarin pâtissier



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON

D I N E R	Potage 4 saisons	Velouté poireaux / pommes de terre	Salade d'endives	Crème de céleri	Potage de légumes		Soupe au chou
	Médaille de merlu sauce matelote	Omelette	Blanc de poulet et cornichons, fromage blanc à l'échalote et à la ciboulette	Tarte à l'oignon maison	Gratin dauphinois aux lardons (S/porc : gratin dauphinois sans lardons)	Pavé de saumon sauce citron	Pain de bœuf sauce échalotes maison
	Purée de potiron	Gratin de courgettes fraîches	Pommes rôties	Salade scarole	Salade batavia	Lentilles aux petits légumes	Pêlé mêlé de légumes à l'aigre douce
	Yaourt aux fruits	Gâteau de semoule	Clémentines ou fruit frais	Compote pommes cassis	Mousse au chocolat	Babybel	Abricots au sirop
					Crème dessert caramel		

SEMAINE DU 1er au 7 avril 2019

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Salade verte	Concombres à la ciboulette	Consommé aux vermicelles	Salade coleslaw (chou blanc carottes)		Betteraves rouges vinaigrette	Salade d'endives à l'edam
	Tartiflette savoyarde (S/porc : tartiflette sans lardons)	Poisson pané sauce tartare	Pot au feu	Bouchée à la reine	Sauté de porc à la flamande (S/porc : steak hâché de bœuf)	Poulet sauce champignons	Andouillette sauce dijonnaise (S/porc : rôti de dinde)
	Bleu	Gouda	Camembert	Tomme noire	Saint Nectaire	Brie	Munster
	Clémentine ou fruit frais	Ile flottante	Fromage blanc aux fruits	Compote de poires	Feuilleté aux fruits	Mousse maison	Tiramisu
D I N E R	Potage de légumes	Salade de scarole	Crème d'asperges	Moussaka	Haricots verts vinaigrette	Soupe chinoise	Taboulé
	Escalope de dinde sauce barbecue	Raviolis au fromage	Saucisses à rôtir (S/porc : saucisses de volaille)	Salade mélange	Tarte au fromage maison	Nems, samoussa et salade	Poisson meunière au citron
	Bouquet de chou fleur	Port salut	Purée	Saint bricet	Salade batavia	Riz cantonais	Carottes vichy fraîches
	Entremet praliné	Pêche au sirop	Pomme ou fruit frais	Velouté aux fruits	Compote tous fruits	Litchis au sirop	Cocktail de fruits



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAÎCHES / DE SAISON



FOYER ESAT DE VARIZE

