

SEMAINE DU 23 au 29 décembre 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	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade de cervelas (S/porc : œufs durs au thon)	Choucroute garnie maison (S/porc : saucisse de volaille, vg : nuggets poisson)	Salade verte	Céleri rémoulade	Salade Lyonnaise (salade, œuf, croûtons, lardons)
	Sauté de bœuf sauce bourguignonne (vg : filet hoki)	Boulettes végétariennes sauce tomate	Filet de poulet sauce suprême (vg : crêpe champignons)	Pennes au saumon maison	Emincé de dinde sauce moutarde (vg : blanquette de poisson)	Sauté de canard aux petits oignons (vg : filet de lieu)	
	Riz créole	Frites	Petit pois et carottes fraîches	Pommes vapeur	Poêlée rustique maison	Tagliatelles	
	Croq lait	Camembert	Petit moulé nature	Munster	Chèvre fine	Saint nectaire	
	Flan au chocolat	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Glace	Tarte aux pommes maison	Velouté aux fruits	Gaufre liégeoise
D I N E R	Potage cultivateur	Salade de lentilles	Velouté de poireaux	Salade verte	Soupe de légumes	Tartiflette (S/porc et vg : tartiflette sans lardons)	Quiche aux poireaux et au thon maison
	Escalope de dinde viennoise (vg : poisson pané)	Steak haché de bœuf sauce brune (vg : crousti fromage)	Pizza maison (S/porc et vg : pizza au fromage)	Hachis Parmentier (vg : brandade de poisson)	Endives au jambon (S/porc : endives au jambon de poulet, vg : tarte aux légumes)	Salade batavia	Salade laitue
	Poêlée de brocolis et champignons maison	Poêlée de haricots verts à l'ail	Salade de mâche	Yaourt aromatisé	Crème renversée maison	Fruit frais	Petits suisses naturels sucrés
	Compote pommes fraises	Salade de fruits	Crème dessert café				Brisure d'ananas au sirop



FOYER ESAT DE VARIZE



SEMAINE DU 30 décembre au 5 janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Salade verte	Velouté de légumes	Betteraves rouges vinaigrette	Salade d'endives	Concombres à la ciboulette	Toast de chèvre sur salade verte	Salade de coleslaw (chou blanc, carottes)
	Cassoulet maison (saucisse à l'ail, lard, rôti de porc) (vg : filet de colé, s/porc : saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate)	Emincé de viande Kebab (vg : poisson pané)	Sauté de dinde au curry (vg : crousti fromage)	Croque monsieur (vg et s/porc : fish burger)	Steak de soja au citron	Chou farci sauce tomate (vg : coquille de poisson)	Kassler en croûte sauce madère (S/porc : émincé de dinde, vg : fruits de mer)
	Camembert	Saint bricet	Edam	Petit moulé aux fines herbes	Tomme noire	Brie	Munster
	Fruit frais	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Gâteau aux poires maison	Fruit frais	Tiramisu aux fruits rouges
D I N E R	Carottes râpées à l'orange	Feuilleté au fromage	Bouillon aux vermicelles	Salade de céleri, pommes et raisins secs	Potage de légumes	Velouté de champignons maison	Salade verte
	Wings de poulet aux épices (vg : crêpe au fromage)	Omelette	Escalope de veau hachée sauce marchand de vin (vg : dos de colin)	Jambon blanc et cornichons et fromage blanc à l'échalote et ciboulette (S/porc : blanc de poulet, vg : saumon froid)	Tourte Lorraine maison (S/porc : tourte à la volaille, vg : quiche au fromage)	Clafoutis de légumes de saison	Risotto au poulet (vg : risotto aux crevettes)
	Purée de céleri	Wok de légumes frais maison	Purée de carottes	Pommes de terre roties	Salade scarole	Salade batavia	
	Baba au rhum	Liégeois chocolat	Pain perdu à la cannelle	Compote tous fruits	Salade de fruits frais	Petits suisses aromatisés	Flan noix de coco maison

FOYER ESAT DE VARIZE



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



GRANDEST



SEMAINE DU 6 au 12 janvier 2020

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Haricots verts vinaigrette	Roulade de jambon (S/porc : roulade de volaille)	Carottes râpées		Velouté de potiron	Salade verte	Terrine de lapin et cornichons (S/porc : œufs durs)
	Emincé de bœuf sauce paprika (vg : filet de poisson)	Poule au pot (vg : omelette)	Tomate farcie végétarienne	Couscous garni (boules de bœuf, haut de cuisse de poulet, merguez, vg : cubes de poisson)	Lasagnes au saumon et aux épinards	Boudin noir aux pommes (S/porc : saucisse de volaille, vg : crêpe champignons)	Pennes au poulet et aux petits légumes (vg : penne au poisson)
	Frites	Légumes du pot	Lentilles aux petits légumes			Purée	
	Carré de l'Est	Mini babybel	Six de Savoie	Tomme des pyrénées	Saint paulin	Camembert	Bleu
	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits rouges	Compote de pommes	Fruit frais	Tarte à la banane maison	Ile flottante	Bavarois
D I N E R	Potage dubarry (chou fleur)	Velouté de courgettes	Salade d'endives	Soupe de légumes	Soupe paysanne	Salade mexicaine	Soupe à l'oignon aux croûtons
	Fondue de poireaux au jambon gratinée (vg : fondue de poireaux au)	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Parmentier de canard maison (vg : brandade de poisson)	Jambon braisé (S/porc et vg : pavé du fromager)	Poêlée maison façon wok dinde et carottes fraîches (vg : wok de poisson)	Fajitas (vg : tarte aux légumes)	Tarte au fromage maison
	Pommes vapeur	Salade de laitue		Gratin de brocolis et pommes de terre			Salade batavia
	Liégeois café	Poire sauce chocolat	Far breton maison	Crème dessert vanille	Fruit frais	Glace	Fruit frais



FOYER ESAT DE VARIZE



SEMAINE DU 13 au 19 janvier 2020

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	Carottes râpées vinaigrette	Bouillon aux vermicelles	Salade composée (salade, tomates, maïs)	Céleri rémoulade	Sardines au beurre	Aspic jambon, œufs, cornichons (S/porc : aspic aux crevettes)
	Gnocchi sauce bolognaise et emmental râpé (vg : gnocchi sauce au fromage) ●	Cordon bleu (vg : nuggets de poisson)	Potée Lorraine maison (S/porc : saucisse de volaille, vg : crousti fromage) ●	Pizza au fromage maison ●	Filet de colin sauce armoricaine	Rôti de porc sauce lyonnaise (S/porc : steak haché de bœuf, vg : fruilleté au) ●	Râble de lapin à la moutarde (vg : filet de poisson) ●
	Munster	Potatoes	Pommes vapeur / légumes du pot ●	Saint paulin	Blé / Carottes persillées	Flageolets / Haricots verts	Polenta crémeuse
	Fruit frais	Pavé 1/2 sel	Bûchette de chèvre au lait mélangé	Glace	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
		Mirabelles au sirop	Liégeois vanille	Feuilleté à la rhubarbe maison ●	Ananas frais	Savarin pâtissier	
D I N E R	Potage 4 saisons ●	Pomelos au sucre	Salade d'endives ●	Velouté poireaux / pommes de terre ●	Potage de légumes ●	Crème d'asperges	Soupe au chou ●
	Côte de porc sauce échalote (vg : médaillon merlu, s/porc : escalope de volaille)	Bouchée océane maison ●	Blanc de poulet et cornichons, fromage blanc à l'échalote et à la ciboulette (vg : feuilleté champignons)	Omelette	Gratin dauphinois aux lardons maison (S/porc eet vg : gratin dauphinois sans lardons) ●	Tarte à l'oignon maison ●	Pain de bœuf sauce tomate maison (vg : poisson meunière) ●
	Purée de potiron ●	Riz pilaf	Pommes rôties ●	Gratin de chou-fleur	Salade batavia	Salade de scarole	Pêlé mêlé de légumes à l'aigre douce ●
	Yaourt aux fruits	Crème dessert caramel	Fruit frais ●	Compote pommes cassis	Mousse au chocolat	Petits suisses sucrés	Abricots au sirop



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



GRAND EST



FOYER ESAT DE VARIZE



SEMAINE DU 20 au 26 janvier 2020

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Salade verte	Concombres à la ciboulette	Consommé aux vermicelles	Salade coleslaw (chou blanc carottes)		Betteraves rouges vinaigrette	Salade d'endives
	Tartiflette savoyarde (S/porc et vg : tartiflette sans lardons)	Pané de blé à la tomate et mozzarella	Pot au feu (vg : omelette)	Coq au vin (foyers vg : filet de poisson) Bouchée à la reine (scolaires vg : bouchée océane)	Sauté de porc à la flamande (S/porc : sauté de dinde, vg : crousti fromage)	Poulet sauce champignons (vg : coquille de poisson)	Andouillette sauce dijonnaise (S/porc : rôti de dinde, vg : filet de poisson)
	Bleu	Petits pois, carottes	Pommes vapeur / Légumes pot au feu	Riz créole	Pommes rôties/ chou rouge aux pommes	Pâtes	Frites
	Fruit frais	Gouda	Camembert	Tomme noire	Saint nectaire	Brie	Munster
		Crème dessert chocolat	Compote de poires	Marbré maison	Crème spéculoos maison	Acapulco	
D I N E R	Potage de légumes	Salade de scarole	Crème céleri	Moussaka (vg : brandade de poisson)	Haricots verts vinaigrette	Chips tortillas et guacamole	Taboulé maison
	Escalope de dinde sauce barbecue (vg : crêpe fruits de mer)	Tortellinis sauce napolitaine maison (vg : pâtes sauce napolitaine)	Saucisses à rôtir (S/porc : saucisses de volaille, vg : filet de)	Salade mélange	Quiche au thon et aux poireaux maison	Chili con carne (vg : haricots blancs à l'ail, tomates et cubes de)	Poisson meunière au citron
	Duo de chou romanesco	Port salut	Purée	Saint bricet	Salade batavia	Riz	Carottes vichy fraîches
	Ile flottante	Pêche au sirop	Fruit frais	Velouté aux fruits	Brisure ananas et pomme verte	Fruit frais	Compote tous fruits



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



GRAND EST



FOYER ESAT DE VARIZE

