



Livraison de Repas à domicile de la Ville de SIN LE NOBLE

Mois de Décembre 2018



«nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine ou de la direction de votre établissement ».

lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018	samedi 8 décembre 2018	dimanche 9 décembre 2018
CHOU FLEUR VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU S/V CŒUR DE COLIN RIZ PARFUMÉ ET SES LÉGUMES SAMOS SEMOULE AU LAIT	PÊCHE AU THON CHIPOLATAS S/V OMELETTE AUX DEUX POMMES GOUDA FRUIT DE SAISON	SOUPE A L'OIGNON BŒUF MODE S/V STEAK DE SOJA COQUILLETES RONDELÉ AUX NOIX TARTE AU FLAN	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE AUX PETITS LÉGUMES POMMES VAPEUR CAMEMBERT MOSAÏQUE DE FRUITS	SALADE COLESLAW PIZZA S/V PIZZA AU FROMAGE SALADE SAINT PAULIN PETITS SUISSES FRUITÉS	VELOUTÉ PARMENTIER COURGETTE FARCIE S/V GALETTE DE QUINOA SEMOULE TOMME ILE FLOTTANTE	TOAST DE RILLETES DE SARDINES GIGOT D'AGNEAU AU THYM S/V FILET DE HOKI POMMES PINS - FLAGEOLETS PAVÉ DEMI SEL PÂTISSERIE
lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018	samedi 15 décembre 2018	dimanche 16 décembre 2018
VELOUTÉ DE POIREAUX SAUTÉ DE PORC A L'ANCIENNE S/V PANÉ FROMAGER PURÉE DE POIS CASSÉS SAINT MORËT FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS BEURRE OMELETTE FRITES - SALADE EDAM POMME AU FOUR A LA CANNELLE	TARTE AU FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SAUCE NORMANDE S/V DOS DE COLIN RIZ - COURGETTES POËLÉES CHANTAILLOU YAOURT AUX FRUITS	ENDIVES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE S/V HACHÉ VÉGÉTAL POMMES CAMPAGNARDES PETITS POIS AUX OIGNONS SIX DE SAVOIE ENTREMETS VANILLE	TERRINE DE CAMPAGNE S/V TERRINE DE LEGUMES PATES AU SAUMON EMMENTAL RÂPÉ FRUIT DE SAISON	MACEDOINE MAYONNAISE ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATES S/V POISSON MEUNIERE POMMES BOULANGERES SALSIFIS A L'AIL MAROILLES - FAISSELLE	SALADE DU PUY PALERON BRAISÉ S/V SAUMONETTE ET SES LÉGUMES ANCIENS PETIT CHEVRE PÂTISSERIE
lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018	samedi 22 décembre 2018	dimanche 23 décembre 2018
ŒUF MIMOSA HACHIS PARMENTIER S/V BRANDADE DE POISSON SALADE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	SALADE THAÏ AU TOFU STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTES S/V STEAK DE SOJA FRITES - HARICOTS VERTS DÉLICE A L'EMMENTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	VELOUTÉ DE BUTTERNUT FRICASSÉE DE DINDE A LA CREME S/V PÉPITES DE POISSON BLÉ CUISINÉ POËLÉE CHAMPÊTRE CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON	CŒURS DE PALMIERS VINAIGRETTE PAËLLA DE LA MER MINI CABRETTE MOUSSE AU CITRON	REPAS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE	ROSETTE ET CONDIMENTS S/V SALADE DE POIREAUX SAUMONETTE AU BEURRE BLANC POMMES FONDANTES TOMBÉE DE POIREAUX CROC'LAIT - FRUIT DE SAISON	CREME DE LEGUMES POTÉE S/V OMELETTE AU CHOU BLEU - PÂTISSERIE
lundi 24 décembre 2018	mardi 25 décembre 2018	mercredi 26 décembre 2018	jeudi 27 décembre 2018	vendredi 28 décembre 2018	samedi 29 décembre 2018	dimanche 30 décembre 2018
ŒUF A LA RUSSE PAVÉ DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE TAGLIATELLES JULIENNE DE LEGUMES PORT SALUT BAVAROIS AU CHOCOLAT	FOIE GRAS ET SON TOAST FILET DE BŒUF SAUCE FORESTIERE S/V SAUMONETTE POMMES RÖSTI POËLÉE HIVERNALE MAROILLES BÛCHETTE PÂTISSIERE	PERLES DE PÂTES OCÉANE MIJOTÉ DE PORC AU CURRY S/V FILET DE HOKI SEMOULE ROQUEFORT YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS	SURIMI MAYONNAISE BLANQUETTE DE VOLAILLE ET SES LÉGUMES S/V BLANQUETTE DE POISSON RIZ AUX OIGNONS GOUDA COCKTAIL DE FRUITS	SALADE D'ENDIVES AU THON LASAGNES A LA BOLOGNAISE S/V BRANDADE DE MORUE SALADE CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON	SALADE TUNISIENNE COUSCOUS S/V PÉPITES DE POISSON ET SES LÉGUMES SAMOS PETITS SUISSES SUCRÉS	VELOUTÉ DE LENTILLES CUISSE DE PINTADE AU CIDRE S/V FILET DE SAUMON POMMES DAUPHINES CAROTTES AU JUS SIX DE SAVOIE - PÂTISSERIE
lundi 31 décembre 2018	mardi 1 janvier 2019	mercredi 2 janvier 2019	jeudi 3 janvier 2019	vendredi 4 janvier 2019	samedi 5 janvier 2019	dimanche 6 janvier 2019
TOAST DE SAUMON FILET DE DINDE AUX CHAMPIGNONS S/V FILET DE HOKI POMMES CAMPAGNARDES PURÉE DE CELERI BÛCHE AU CHEVRE - GÂTEAU FRAMBOISES - VANILLE BOURBON	COQUILLE ST JACQUES RÔTI DE VEAU AUX MARRONS S/V FILET DE LOUP POMMES NOISETTES TIAN DE LÉGUMES CHAOURCE SUCRE D'ORGE AUX FRUITS ROUGES	SALAMI ET CORNICHONS S/V ŒUF MAYONNAISE TOMATES FARCIES S/V TOMATES AU THON RIZ PILAF EDAM COMPOTE DE POMMES - FRAISES	CREME DE CAROTTES SAUTÉ D'AGNEAU AUX NAVETS GLACÉS S/V GALETTE ORIENTALE SEMOULE KIRI - FRUIT DE SAISON	POIREAUX VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE CŒUR DE BLÉ CUISINÉ BROCOLIS EMMENTAL FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE DE RADIS MOUSSAKA S/V BRANDADE DE MORUE SALADE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU THON RÔTI DE BŒUF AU THYM S/V STEAK DE SOJA PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS TARTARE AIL ET FINES HERBES PÂTISSERIE