

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS/CDE

Semaine n°38

Du 19 au 25 septembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Betteraves	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Taboulé de boulgour	Cervelas à l'échalotte	Salade haricots verts maïs	Rillettes de sardines sur toast
Sauté de veau à la coriande	Steak haché de bœuf	Dahl de lentilles corail	Bœuf Bourguignon	Filet de lieu meunière	Colombo de porc BBC	Émincé de dinde à la bretonne
Coquillettes	Petits pois carottes	Riz	Purée de brocolis	Poêlée de légumes frais	Lentilles cuisinées	Jardinière de légumes
Fromage			Fromage		Fromage	Fromage
Pomme fruit	Flan caramel	Fromage blanc coulis de fruits	Fruit de saison	Far breton	Banane	Tarte au citron
DÎNER						
Radis	Crème Dubarry	Salade Marco Polo (pâtes + surimi)	Tomates vinaigrette	Potage de légumes	Salade d'endives et jambon	Salade exotique
Omelette ciboulette	Cordon bleu	Poisson à la Napolitaine	Pizza Savoyarde (PDT, reblochon)	Sauté de bœuf aux légumes	Aiguillettes de poulet corn-flakes	Pâtes à la carbonara
Épinards à la béchamel	Purée de choux-fleur PDT	Haricots verts	Salade verte	Nouilles chinoises	Purée de carottes	
				Fromage		
Chocolat liégeois	Fruit de saison	Brioche façon pain perdu	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais	Semoule au lait	Fruit de saison

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

Origine viande bovine : France

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS35 / CDE

Semaine n°39

Du 26 septembre au 02 octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Potage de légumes	Salade catalane (frisée,tomates,olives, chorizo)	Radis bio	Salade de riz (riz, olive, féta, tomate)	Salade chinoise	Salade piémontaise	Salade aux 3 fromages
Jambon braisé sauce Madère	Sauté de volaille au lait de coco	Lasagnes de la mer	Moussaka boeuf aubergine	Chili sin carne	Filet de poisson à l'estragon	Paupiette de veau à la moutarde
Coquillettes	Carottes fraîches vapeur	Salade verte	Salade verte	Riz	Poêlée de légumes	Pâtes aux légumes
Fromage						
Fruit de saison	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Tarte aux fruits
DÎNER						
Salade PDT et thon	Avocat	Taboulé à la menthe	Coleslaw	Carottes râpées	Velouté de potiron	Pamplemousse
Rôti de bœuf sauce tartare	Échine de porc charcutière	Oeufs à la Florentine	Filet de lieu sauce citron	Gigot d'agneau au thym	Risotto de poulet aux champignons	Pilon de poulet barbecue
Ratatouille + riz	Lentilles cuisinées		PDT persillées	Haricots verts	Salade verte	PDT au four
						Fromage
Crème vanille	Panna cotta coulis	Fruit de saison	Crème chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison	Poêlée de bananes à la vanille
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

Origine viande bovine : France

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY



EDEFS35 / CDE

Semaine n°40

Du 03 au 09 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Salade frisée mimosa	Terrine de légumes	Potage de légumes		Concombre au chèvre et aneth	Club sandwich	Salade de choux, raisins, jambon
Wok de légumes pois chiches	Filet de cabillaud beurre blanc	Sauté de bœuf basquaise		Sauté d'agneau au curry	Côtes de porc à la crème	Cuisse de poulet au jus
Boulettes de soja thaï	Riz	Haricots verts		Torsades	Haricots beurre	PDT paillason
	Fromage					
Crème chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait et raisins secs		Glace	Fruit de saison	Flan au caramel
DÎNER						
Avocat	Salade jambon emmental	Carottes râpées à l'orange	Riz au thon	Radis	Soupe de poissons et croutons	Tarte 3 fromages
Poêlée de calamars à l'espagnol	Brochettes de poulet marinées	Hachis parmentier de soja	Steak de porc sauce poivre	Colombo de poisson	Sauté de veau Marengo	Omelette ciboulette
Boulgour	Poêlée de légumes	Salade verte	Julienne de légumes	Tian de légumes	Purée PDT	Poêlée asiatique
Fromage			Fromage		Fromage	
Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Yaourt sucré	Salade de fruits frais	Tiramisu italien	Fruit de saison	Fromage blanc
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

Origine viande bovine : France

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS35 / CDE

Semaine n°41

Du 10 au 16 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Avocat	Terrine aux 3 légumes	Salade strasbourgeoise	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne cornichons	Pizza aux 3 fromages	Rillettte de maquereaux au fromage frais
Rôti de veau au tandoori	Lasagnes végétariennes	Filet de lieu sauce aux crustacés	Steak haché sauce barbecue	Parmentier de la mer	Emincé de volaille à la bretonne	Jambon grillé aux champignons
Brocolis	Salade verte	Carottes fraîches	Frites en quartier	Salade verte	Haricots plats	Julienne de légumes
		Fromage				
Choux chantilly	Yaourt sucré	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau basque
DÎNER						
Salade nordique (PDT, hareng)	Crêpe au fromage	Velouté de champignons	Céleri rémoulade	Salade de pépinettes au thon et pesto	Radis	Salade fromagère
Jambon blanc	Poisson à la napolitaine	Émincé de bœuf au caramel	Tortilla à l'espagnol	Ossobucco d'agneau à la tomate	Courgette farcie gratinée	Ravioli de lentilles à l'oriental
Haricots verts	Julienne de légumes	Coquillettes au fromage râpé	Salade verte	Gratin de choux-fleur	Salade verte	
Yaourt aux fruits	Éclair au chocolat	Salade de fruits frais	Crème praliné	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS35 / CDE

Semaine n°42

Du 17 au 23 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Betteraves féta	Friand au fromage	Salade indienne (choux, curry, raisins, fromage)	Flammekueche	Carottes râpées à l'orientale	Avocat	Salade de mache, thon et croûtons
Tajine d'agneau	Noix de jambon mariné	Boulettes de pois chiches basilic	Filet de poisson à l'aneth	Hachis parmentier végétarien	Filet de poulet au miel	Côte de porc échine provençal
Semoule aux raisins	Duo de haricots verts et beurre	Riz	Poêlée de légumes frais	Salade verte	Poêlée de légumes du soleil	Riz camarguais aux légumes
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Mousse de fruits rouges	Salade de fruits maison	Yaourt bio	Tarte au citron	Mousse chocolat
DÎNER						
Salade tomates maïs	Coleslaw	Salade de lentilles vinaigrette	Pamplemousse	Salade riz surimi	Terrine de légumes	Salade PDT, œufs, emmental, noisette
Fish and chips	Aiguillettes de poulet gorgonzola	Blanquette de veau	Omelette	Mignon de porc sauce moutarde	Spaghetti bolognaise	Nuggets de poisson
Fondue de poireaux	Spaghettis	Carottes	PDT sautées	Wok de légumes		Ratatouille
		Fromage		Fromage		
Fromage blanc crumble spéculos	Ile flottante maison	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS/CDE

Semaine n°43

Du 24 au 30 octobre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Betteraves	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Taboulé de boulgour	Cervelas à l'échalotte	Salade haricots verts maïs	Rillette de sardines sur toast
Sauté de veau à la coriande	Steak haché de bœuf	Dahl de lentilles corail	Bœuf Bourguignon	Filet de lieu meunière	Colombo de porc BBC	Émincé de dinde à la bretonne
Coquillettes	Petits pois carottes	Riz	Purée de brocolis	Poêlée de légumes frais	Lentilles cuisinées	Jardinière de légumes
Fromage			Fromage		Fromage	Fromage
Pomme fruit	Flan caramel	Fromage blanc coulis de fruits	Fruit de saison	Far breton	Banane	Tarte au citron
DÎNER						
Radis	Crème Dubarry	Salade Marco Polo (pâtes + surimi)	Tomates vinaigrette	Potage de légumes	Salade d'endives et jambon	Salade exotique
Omelette ciboulette	Cordon bleu	Poisson à la Napolitaine	Pizza Savoyarde (PDT, reblochon)	Sauté de bœuf aux légumes	Aiguillettes de poulet corn-flakes	Pâtes à la carbonara
Épinards à la béchamel	Purée de choux-fleur PDT	Haricots verts	Salade verte	Nouilles chinoises	Purée de carottes	
				Fromage		
Chocolat liégeois	Fruit de saison	Brioche façon pain perdu	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais	Semoule au lait	Fruit de saison

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

Origine viande bovine : France

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS35 / CDE

Semaine n°44

Du 31 octobre au 06 novembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Potage de légumes	Salade catalane (frisée,tomates,olives, chorizo)	Radis bio	Salade de riz (riz, olive, féta, tomate)	Salade chinoise	Salade piémontaise	Salade aux 3 fromages
Jambon braisé sauce Madère	Sauté de volaille au lait de coco	Lasagnes de la mer	Moussaka boeuf aubergine	Chili sin carne	Filet de poisson à l'estragon	Paupiette de veau à la moutarde
Coquillettes	Carottes fraîches vapeur	Salade verte	Salade verte	Riz	Poêlée de légumes	Pâtes aux légumes
Fromage						
Fruit de saison	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Tarte aux fruits
DÎNER						
Salade PDT et thon	Avocat	Taboulé à la menthe	Coleslaw	Carottes râpées	Velouté de potiron	Pamplemousse
Rôti de bœuf sauce tartare	Échine de porc charcutière	Oeufs à la Florentine	Filet de lieu sauce citron	Gigot d'agneau au thym	Risotto de poulet aux champignons	Pilon de poulet barbecue
Ratatouille + riz	Lentilles cuisinées		PDT persillées	Haricots verts	Salade verte	PDT au four
						Fromage
Crème vanille	Panna cotta coulis	Fruit de saison	Crème chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison	Poêlée de bananes à la vanille
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

Origine viande bovine : France

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS35 / CDE

Semaine n°45

Du 07 au 13 novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Salade frisée mimosa	Terrine de légumes	Potage de légumes	<p>Menu à thème</p> <p>Cuisine Centrale Hallouvy</p>	Concombre au chèvre et aneth	Club sandwich	Salade de choux, raisins, jambon
Wok de légumes pois chiches	Filet de cabillaud beurre blanc	Sauté de bœuf basquaise		Sauté d'agneau au curry	Côtes de porc à la crème	Cuisse de poulet au jus
Boulettes de soja thaï	Riz	Haricots verts		Torsades	Haricots beurre	PDT paillason
	Fromage					
Crème chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait et raisins secs		Glace	Fruit de saison	Flan au caramel
DÎNER						
Avocat	Salade jambon emmental	Carottes râpées à l'orange	Riz au thon	Radis	Soupe de poissons et croutons	Tarte 3 fromages
Poêlée de calamars à l'espagnol	Brochettes de poulet marinées	Hachis parmentier de soja	Steak de porc sauce poivre	Colombo de poisson	Sauté de veau Marengo	Omelette ciboulette
Boulgour	Poêlée de légumes	Salade verte	Julienne de légumes	Tian de légumes	Purée PDT	Poêlée asiatique
Fromage			Fromage		Fromage	
Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Yaourt sucré	Salade de fruits frais	Tiramisu italien	Fruit de saison	Fromage blanc
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS35 / CDE

Semaine n°46

Du 14 au 20 novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Avocat	Terrine aux 3 légumes	Salade strasbourgeoise	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne cornichons	Pizza aux 3 fromages	Rillettte de maquereaux au fromage frais
Rôti de veau au tandoori	Lasagnes végétariennes	Filet de lieu sauce aux crustacés	Steak haché sauce barbecue	Parmentier de la mer	Émincé de volaille à la bretonne	Jambon grillé aux champignons
Brocolis	Salade verte	Carottes fraîches	Frites en quartier	Salade verte	Haricots plats	Julienne de légumes
		Fromage				
Choux chantilly	Yaourt sucré	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau basque
DÎNER						
Salade nordique (PDT, hareng)	Crêpe au fromage	Velouté de champignons	Céleri rémoulade	Salade de pépinettes au thon et pesto	Radis	Salade fromagère
Jambon blanc	Poisson à la napolitaine	Émincé de bœuf au caramel	Tortilla à l'espagnol	Ossobuco d'agneau à la tomate	Courgette farcie gratinée	Ravioli de lentilles à l'oriental
Haricots verts	Julienne de légumes	Coquillettes au fromage râpé	Salade verte	Gratin de chou-fleur	Salade verte	
Yaourt aux fruits	Éclair au chocolat	Salade de fruits frais	Crème praliné	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS35 / CDE

Semaine n°47

Du 21 au 27 novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Betteraves féta	Friand au fromage	Salade indienne (choux, curry, raisins, fromage)	Flammekueche	Carottes râpées à l'orientale	Avocat	Salade de mache, thon et croûtons
Tajine d'agneau	Noix de jambon mariné	Boulettes de pois chiches basilic	Filet de poisson à l'aneth	Hachis parmentier végétarien	Filet de poulet au miel	Côte de porc échine provençal
Semoule aux raisins	Duo de haricots verts et beurre	Riz	Poêlée de légumes frais	Salade verte	Poêlée de légumes du soleil	Riz camarguais aux légumes
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Mousse de fruits rouges	Salade de fruits maison	Yaourt bio	Tarte au citron	Mousse chocolat
DÎNER						
Salade tomates maïs	Coleslaw	Salade de lentilles vinaigrette	Pamplemousse	Salade riz surimi	Terrine de légumes	Salade PDT, œufs, emmental, noisette
Fish and chips	Aiguillettes de poulet gorgonzola	Blanquette de veau	Omelette	Mignon de porc sauce moutarde	Spaghetti bolognaise	Nuggets de poisson
Fondue de poireaux	Spaghettis	Carottes	PDT sautées	Wok de légumes		Ratatouille
		Fromage		Fromage		
Fromage blanc crumble spéculos	Ile flottante maison	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS/CDE

Semaine n°48

Du 28 novembre au 04 décembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Betteraves	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Taboulé de boulgour	Cervelas à l'échalotte	Salade haricots verts maïs	Rillette de sardines sur toast
Sauté de veau à la coriande	Steak haché de bœuf	Dahl de lentilles corail	Bœuf Bourguignon	Filet de lieu meunière	Colombo de porc BBC	Émincé de dinde à la bretonne
Coquillettes	Petits pois carottes	Riz	Purée de brocolis	Poêlée de légumes frais	Lentilles cuisinées	Jardinière de légumes
Fromage			Fromage		Fromage	Fromage
Pomme fruit	Flan caramel	Fromage blanc coulis de fruits	Fruit de saison	Far breton	Banane	Tarte au citron
DÎNER						
Radis	Crème Dubarry	Salade Marco Polo (pâtes + surimi)	Tomates vinaigrette	Potage de légumes	Salade d'endives et jambon	Salade exotique
Omelette ciboulette	Cordon bleu	Poisson à la Napolitaine	Pizza Savoyarde (PDT, reblochon)	Sauté de bœuf aux légumes	Aiguillettes de poulet corn-flakes	Pâtes à la carbonara
Épinards à la béchamel	Purée de choux-fleur PDT	Haricots verts	Salade verte	Nouilles chinoises	Purée de carottes	
				Fromage		
Chocolat liégeois	Fruit de saison	Brioche façon pain perdu	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais	Semoule au lait	Fruit de saison

FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre
-------------	-----	-------	-------------------	-------	---------------	-----------------------

Origine viande bovine : France

MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

EDEFS35 / CDE

Semaine n°49

Du 05 au 11 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
DEJEUNER						
Potage de légumes	Salade catalane (frisée,tomates,olives, chorizo)	Radis bio	Salade de riz (riz, olive, féta, tomate)	Salade chinoise	Salade piémontaise	Salade aux 3 fromages
Jambon braisé sauce Madère	Sauté de volaille au lait de coco	Lasagnes de la mer	Moussaka boeuf aubergine	Chili sin carne	Filet de poisson à l'estragon	Paupiette de veau à la moutarde
Coquillettes	Carottes fraîches vapeur	Salade verte	Salade verte	Riz	Poêlée de légumes	Pâtes aux légumes
Fromage						
Fruit de saison	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Tarte aux fruits
DÎNER						
Salade PDT et thon	Avocat	Taboulé à la menthe	Coleslaw	Carottes râpées	Velouté de potiron	Pamplemousse
Rôti de bœuf sauce tartare	Échine de porc charcutière	Oeufs à la Florentine	Filet de lieu sauce citron	Gigot d'agneau au thym	Risotto de poulet aux champignons	Pilon de poulet barbecue
Ratatouille + riz	Lentilles cuisinées		PDT persillées	Haricots verts	Salade verte	PDT au four
						Fromage
Crème vanille	Panna cotta coulis	Fruit de saison	Crème chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison	Poêlée de bananes à la vanille
FAIT MAISON	BIO	LOCAL	PROTEINE VEGETALE	LABEL	POISSON FRAIS	PDT Pomme de terre