

# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

## EDEFS/CDE

### Semaine n°50

Du 12 au 18 décembre 2022



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Taboulé de boulgour	Rosette - Cornichons	Salade haricots verts maïs	Rillette de sardines sur toast
Sauté de veau à l'ancienne	Steak haché de bœuf	Dahl de lentilles corail	Bœuf Bourguignon	Filet de lieu meunière	Colombo de porc BBC	Émincé de dinde
Coquillettes	Petits pois carottes	Riz	Purée de brocolis	Poêlée de légumes frais	Lentilles cuisinées	Poêlée de choux-fleur, PDT curry
Fromage			Fromage		Fromage	Fromage
Pomme fruit	Flan caramel	Fromage blanc coulis de fruits	Fruit de saison	Far à la créole	Marbré chocolat banane	Tarte au citron
<b>DÎNER</b>						
Radis	Crème Dubarry	Salade Marco Polo (pâtes + surimi)	Choux rouge aux noix	Potage de légumes	Salade d'endives, cervelas, mimolette, noix	Salade Rio (salade, thon, ananas, cœur de palmier)
œufs florentines	Cordon bleu	Poisson à la Napolitaine	Pizza mexicaine (Poivrons, merguez, Mozza)	Sauté de bœuf aux légumes	Aiguillettes de poulet corn-flakes	Pâtes à la carbonara
Riz	Purée 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°01

Du 2 au 8 janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Avocat	Macédoine de légumes	Salade strasbourgeoise	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne cornichons	Pizza aux 3 fromages	Rillettte de maquereaux au fromage frais
Rôti de veau au jus	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 à la crème	Yaourt sucré	Salade de fruits frais	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Roulé aux fruits	Gâteau basque
<b>DÎNER</b>						
Salade pomme de terre et surimi	Crêpe au fromage	Velouté de champignons	Céleri rémoulade	Salade de pépinettes au thon et pesto	Radis	Salade de savoie ( endives, tome, pommes)
Jambon blanc	Poisson à la napolitaine	Émincé de bœuf au caramel	Tortilla à l'espagnol	Sauté de porc aux pruneaux	Croque Monsieur	Spaghetti bolognaise
Haricots verts	poêlée 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 miel amandes	Fruit de saison

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

# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY



EDEFS35 / CDE

Semaine n°02

Du 9 au 15 janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves féta	Friand au fromage	Salade indienne (choux, curry, raisins, fromage)	Pizza hawaïenne (ananas, jambon)	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 à la patate douce	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	Moelleux citron mascarpone	Mousse chocolat
<b>DÎNER</b>						
Salade de chou chinois aux noisettes	Coleslaw	Salade de lentilles vinaigrette	Pamplemousse	Salade farfalles, surimi, poivrons,	Terrine de légumes	Salade PDT, œufs, emmental, noisette
Fish and chips	Aiguillettes de poulet gorgonzola	Blanquette de veau	Omelette	Mignon de porc sauce moutarde	Lasagne de bœuf	Nuggets de poisson
Fondue de poireaux à la crème	Spaghettis	Carottes	PDT sautées	brocolis		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

Origine viande bovine : France

# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

## EDEFS/CDE

### Semaine n°03

Du 16 au 22 janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Taboulé de boulgour	Rosette - Cornichons	Salade haricots verts maïs	Rillettes de sardines sur toast
Sauté de veau à l'ancienne	Steak haché de bœuf	Dahl de lentilles corail	Bœuf Bourguignon	Filet de lieu meunière	Colombo de porc BBC	Émincé de dinde
Coquillettes	Petits pois carottes	Riz	Purée de brocolis	Poêlée de légumes frais	Lentilles cuisinées	Poêlée de choux-fleur, PDT curry
Fromage			Fromage		Fromage	Fromage
Pomme fruit	Flan caramel	Fromage blanc coulis de fruits	Fruit de saison	Far à la créole	Marbré chocolat banane	Tarte au citron
<b>DÎNER</b>						
Radis	Crème Dubarry	Salade Marco Polo (pâtes + surimi)	Choux rouge aux noix	Potage de légumes	Salade d'endives, cervelas, mimolette, noix	Salade Rio (salade, thon, ananas, cœur de palmier)
œufs florentines	Cordon bleu	Poisson à la Napolitaine	Pizza mexicaine (Poivrons, merguez, Mozza)	Sauté de bœuf aux légumes	Aiguillettes de poulet corn-flakes	Pâtes à la carbonara
Riz	Purée 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°04

Du 23 au 29 janvier 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Potage de légumes	endives aux noix et Fourme d'Ambert	Radis bio	Salade piémontaise	Salade chinoise	Salade de riz (riz, olive, féta, poivrons)	Salade aux 3 fromages
Jambon braisé sauce Madère	Sauté de volaille au lait de coco	Lasagnes de la mer	Moussaka boeuf aubergine	Tagliatelle italienne sin carne (poivrons, égéné de soja, parmesan, basilic)	Filet de poisson à l'estragon	Paupiette de veau à la moutarde
Coquillettes	Carottes fraîches vapeur	Salade verte	Salade verte		Poêlée de légumes	Petits pois carottes
Fromage						
Fruit de saison	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait chocolat noisettes	Gâteau poires amandes
<b>DÎNER</b>						
Salade PDT et surimi	Avocat	Taboulé à la menthe	Coleslaw	Carottes râpées	Velouté de potiron	Pamplemousse
Rôti de bœuf sauce tartare	Échine de porc charcutière	Frittata aux légumes	Filet de lieu en croûte	Gigot d'agneau au thym	Risotto de poulet aux champignons	Pilon de poulet barbecue
Ratatouille + riz	purée de pois cassés		PDT persillées	Haricots verts	Salade verte	purée pdt
						Fromage
Crème vanille	Panna cotta coulis	Fruit de saison	Crème entremet chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison	Compote de fruits

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°05

Du 30 janvier au 5 février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Oeufs mayonnaise, salade	Terrine de légumes	Carottes râpées	<p>Menu à thème Cuisine Centrale Hallowry</p>	Concombre au chèvre et aneth	Club sandwich	Salade de choux, raisins, jambon, emmental
Wok de légumes pois chiches	Filet de cabillaud beurre blanc	Sauté de bœuf basquaise		couscous maison	Steak de porc à la crème	Cuisse de poulet au jus
Boulettes de soja thaï	Riz	Haricots verts		semoule	Haricots beurre	PDT paillason
	Fromage					
Crème vanille	Fruit de saison	Semoule au lait et raisins secs		Glace	Mousse de fruits	Flan au caramel
<b>DÎNER</b>						
Avocat	Salade Campagnarde (salade, pommes, noix, bleu)	Carottes râpées à l'orange	Riz au thon	Radis	Soupe de poissons et croûtons	Tarte 3 fromages
Beignets de calamars sauce béarnaise	Brochettes de poulet marinées	Bouchées à la reine végétarienne	Rôti de porc sauce poivre	Colombo de poisson	Sauté de veau Marengo	Omelette ciboulette
Boulgour à la tomate	Poêlée de légumes	Salade verte	Printanière de légumes	trio de carottes	Purée PDT et panais	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°06

Du 6 au 12 février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Avocat	Macédoine de légumes	Salade strasbourgeoise	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne cornichons	Pizza aux 3 fromages	Rillettte de maquereaux au fromage frais
Rôti de veau au jus	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 à la crème	Yaourt sucré	Salade de fruits frais	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Roulé aux fruits	Gâteau basque
<b>DÎNER</b>						
Salade pomme de terre et surimi	Crêpe au fromage	Velouté de champignons	Céleri rémoulade	Salade de pépinettes au thon et pesto	Radis	Salade de savoie ( endives, tome, pommes)
Jambon blanc	Poisson à la napolitaine	Émincé de bœuf au caramel	Tortilla à l'espagnol	Sauté de porc aux pruneaux	Croque Monsieur	Spaghetti bolognaise
Haricots verts	poêlée 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 miel amandes	Fruit de saison

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

# MENUS CUISINE CENTRALE HALLOUVRY

## EDEFS35 / CDE

### Semaine n°07

Du 13 au 19 février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves féta	Friand au fromage	Salade indienne (choux, curry, raisins, fromage)	Pizza hawaïenne (ananas, jambon)	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 à la patate douce	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	Moelleux citron mascarpone	Mousse chocolat
<b>DÎNER</b>						
Salade de chou chinois aux noisettes	Coleslaw	Salade de lentilles vinaigrette	Pamplemousse	Salade farfalles, surimi, poivrons,	Terrine de légumes	Salade PDT, œufs, emmental, noisette
Fish and chips	Aiguillettes de poulet gorgonzola	Blanquette de veau	Omelette	Mignon de porc sauce moutarde	Lasagne de bœuf	Nuggets de poisson
Fondue de poireaux à la crème	Spaghettis	Carottes	PDT sautées	brocolis		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

## EDEFS35 / CDE

### Semaine n°09

Du 27 février au 5 mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Potage de légumes	endives aux noix et Fourme d'Ambert	Radis bio	Salade piémontaise	Salade chinoise	Salade de riz (riz, olive, féta, poivrons)	Salade aux 3 fromages
Jambon braisé sauce Madère	Sauté de volaille au lait de coco	Lasagnes de la mer	Moussaka boeuf aubergine	Tagliatelle italienne sin carne (poivrons, égéné de soja, parmesan, basilic)	Filet de poisson à l'estragon	Paupiette de veau à la moutarde
Coquillettes	Carottes fraîches vapeur	Salade verte	Salade verte		Poêlée de légumes	Petits pois carottes
Fromage						
Fruit de saison	Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait chocolat noisettes	Gâteau poires amandes
<b>DÎNER</b>						
Salade PDT et surimi	Avocat	Taboulé à la menthe	Coleslaw	Carottes râpées	Velouté de potiron	Pamplemousse
Rôti de bœuf sauce tartare	Échine de porc charcutière	Frittata aux légumes	Filet de lieu en croûte	Gigot d'agneau au thym	Risotto de poulet aux champignons	Pilon de poulet barbecue
Ratatouille + riz	purée de pois cassés		PDT persillées	Haricots verts	Salade verte	purée pdt
						Fromage
Crème vanille	Panna cotta coulis	Fruit de saison	Crème entremet chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison	Compote de fruits

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°10

Du 6 au 12 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Oeufs mayonnaise, salade	Terrine de légumes	Carottes râpées	<p>Menu à thème Cuisine Centrale Hallowry</p>	Concombre au chèvre et aneth	Club sandwich	Salade de chou, raisins, jambon, emmental
Wok de légumes pois chiches	Filet de cabillaud beurre blanc	Sauté de bœuf basquaise		couscous maison	Steak de porc à la crème	Cuisse de poulet au jus
Boulettes de soja thaï	Riz	Haricots verts		semoule	Haricots beurre	PDT paillasson
	Fromage					
Crème vanille	Fruit de saison	Semoule au lait et raisins secs		Glace	Mousse de fruits	Flan au caramel
<b>DÎNER</b>						
Avocat	Salade Campagnarde (salade, pommes, noix, bleu)	Carottes râpées à l'orange	Riz au thon	Radis	Soupe de poissons et croûtons	Tarte 3 fromages
Beignets de calamars sauce béarnaise	Brochettes de poulet marinées	Bouchées à la reine végétarienne	Rôti de porc sauce poivre	Colombo de poisson	Sauté de veau Marengo	Omelette ciboulette
Boulgour à la tomate	Poêlée de légumes	Salade verte	Printanière de légumes	trio de carottes	Purée PDT et panais	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°11

Du 13 au 19 mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<b>DEJEUNER</b>						
Avocat	Macédoine de légumes	Salade strasbourgeoise	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne cornichons	Pizza aux 3 fromages	Rillettte de maquereaux au fromage frais
Rôti de veau au jus	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 à la crème	Yaourt sucré	Salade de fruits frais	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Roulé aux fruits	Gâteau basque
<b>DÎNER</b>						
Salade pomme de terre et surimi	Crêpe au fromage	Velouté de champignons	Céleri rémoulade	Salade de pépinettes au thon et pesto	Radis	Salade de savoie (endives, tome, pommes)
Jambon blanc	Poisson à la napolitaine	Émincé de bœuf au caramel	Tortilla à l'espagnol	Sauté de porc aux pruneaux	Croque Monsieur	Spaghetti bolognaise
Haricots verts	poêlée 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 miel amandes	Fruit de saison

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