

MENUS ASEI RESTAURATION

SEMAINE 1 DU

20/01/25

au

26/01/25



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
REPAS DU MIDI	ENTREES	SALADE AUX NEMS	LAITUE	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	PIZZA 3 FROMAGE MAISON	VELOUTE POTIRON	AVOCAT MAYONNAISE
	TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	BETTERAVES NATURES	POTAGE CAROTTES	TERRINE DE LEGUMES	MOUSSE DE CANARD	**	**	**
	HACHES ET MIXES	JULIENNE AUX NEMS	POTAGE CAROTTES	TERRINE DE LEGUMES	MOUSSE DE CANARD	**	**	**
	SANS PORC	**	**	**	MOUSSE DE CANARD	**	**	**
	SANS VIANDE	SALADE AUX ACRAS DE MORUE	**	**	TERRINE AUX 2 POISSONS	**	**	**
	SANS POISSON	**	**	**	**	**	**	**
	SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
	VIANDE POISSON ŒUF	SAUTE DE DINDE AU CAMEL MAISON	LASAGNES BOLOGNAISE	PAUPIETTE DE VEAU FACON BLANQUETTE	BOULETTES VEGETALES NAPOLITAINES	CUISSE DE POULET GRILLEE	POISSON PANE	BLANQUETTE DE DINDE
	TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	**	**	**	BOULETTES DE BŒUF NAPOLITAINE	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	POISSON CREME	**
	HACHES ET MIXES	**	**	**	**	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	**	**
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	**
	SANS VIANDE	FILET DE COLIN A L'ANANAS	LASAGNES AU SAUMON	PAUPIETTE DU PECHEUR A LA CREME	**	POISSON AU CURRY	**	BLANQUETTE DU PECHEUR
	SANS POISSON	**	**	**	**	**	NUGGETS DE POULET	**
	SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
	ACCOMPAGNEMENT	NOUILLES CHINOISES	**	PUREE DE PETITS POIS	TRIO DE CAROTTES VICHY	POEELE ROMANESCO	RIZ ARLEQUIN	ECRASEE DE PANAIS
	TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	**	**	**	**	**	ROSTIS DE POMMES DE TERRE	**
	HACHES ET MIXES	**	**	**	**	**	ROSTIS DE POMMES DE TERRE	**
	FROMAGE	FROMAGE A LA COUPE 1	**	CAMEMBERT	**	**	**	TOME NOIRE
	TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	**	**	**	**	**	**	**
	HACHES ET MIXES	KIRI	**	CAMEMBERT MIXE	**	**	**	CHEVRE BUCHETTE
	DESSERT	POIRE	CREME AUX ŒUFS	KIWI	ECLAIR VANILLE	ORANGE	YAOURT AUX FRUITS	GATEAU BASQUE CONFITURE DE CERISE
	TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	POIRE CANELLE	**	COMPOTE POMME POIRE	**	COMPOTE PECHE	YOCCO	GATEAU BASQUE CREME ANGLAISE
	HACHES ET MIXES	POIRE CANELLE	**	COMPOTE POMME POIRE	**	**	YOCCO	GATEAU BASQUE CREME ANGLAISE
	SANS ŒUF	**	CREME VANILLE	**	TARTE AUX POMMES	**	**	TARTE AUX POIRES MAISON

MENUS ASEI RESTAURATION		SEMAINE 1 DU		20/01/2025	au	26/01/2025		
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
REPAS DU SOIR	ENTREE	TABOULE	SALADE MEXICAINE	POTAGE 7 LEGUMES	BETTERAVES ECHALOTES	SALADE COLESLAW	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS	VELOUTE PROVENCAL
	TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	SALADE DE POIS CHICHE MIXEE	CREPE FROMAGE	**	BETTERAVES NATURES	JULIENNE DE LEGUMES VINAIGRETTE	**	**
	HACHES ET MIXES	SALADE DE POIS CHICHE	CREPE FROMAGE	**	**	JULIENNE DE LEGUMES VINAIGRETTE	**	**
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	**
	SANS VIANDE	**	**	**	**	**	**	**
	SANS POISSON	**	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	**	**	**	**	**
	SANS CEUF	**	**	**	**	**	**	**
	VIANDE POISSON CEUF	JAMBON BRAISE	COLIN SAUCE CITRON	CROQUE MONSIEUR	PENNES A LA CREME ET AU SAUMON FUME MAISON	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE NATURE	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN
	TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	**	**	**	**	POISSON CREME CITRON	**	PENNES FACON RISOTTO SANS VIANDE
	HACHES ET MIXES	**	**	**	**	**	**	PENNES FACON RISOTTO SANS VIANDE
	SANS PORC	PAUPIETTE DU PECHEUR AUX FRUITS DE MER	**	CROQUE MONSIEUR SANS VIANDE	**	MENU FROMAGE	**	**
	SANS VIANDE	PAUPIETTE DU PECHEUR AUX FRUITS DE MER	**	CROQUE MONSIEUR SANS VIANDE	**	MENU FROMAGE	**	**
	SANS POISSON	**	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	**	ESCALOPE DE POULET PENNES AU FROMAGE	**	**	**
	SANS CEUF	**	**	**	**	**	MENU FROMAGE	**
	ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS PERSILLES	GRATIN DE COURGETTE	CHOUX FLEUR POELE AU PAPRIKA	**	PUREE DE PATATE DOUCE	POELEE POMMES DE TERRE BROCOLIS	SALADE VERTE
TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	PUREE DE HARICOTS VERTS	**	CHOUX FLEUR BECHAMEL	**	**	**	JULIENNE DE LEGUMES	
HACHES ET MIXES	**	**	**	**	**	**	JULIENNE DE LEGUMES	
DESSERT	FROMAGE BLANC AU FRUITS MADELEINE	KIRIGOLO ET BANANE	FRUITIX	SAINTE PAULIN ET POMME	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTARE ET COMPOTE POMME ANANAS	MANDARINE	
TROUBLE ORAL (MIXER QUE SI PRECISER)	**	**	**	CHAVROUX POMME AU FOUR	**	**	SALADE DE FRUITS EXOTIQUE SANS JUS	
HACHES ET MIXES	**	**	**	CHAVROUX POMME AU FOUR	**	**	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	
SANS CEUF	**	**	**	**	**	**	**	



SEMAINE 1 DU

20/01/2025

au

26/01/2025

MENUS EQUILIBRE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>ENTREE</b>		<b>SALADE SOJA CHOUX ROUGE SURIMI</b>	<b>LAITUE</b>	<b>SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE VERTE AUX DES DE JAMBON ET CUBES D'OIGNONS</b>	<b>SALADE PIEMONTAISE CURRY FROMAGE BLANC</b>	<b>VELOUTE POTIRON</b>	<b>AVOCAT VINAIGRETTE</b>
<b>HACHES MIXES</b>	<b>CHOUX FLEUR VINAIGRETTE</b>	<b>PUREE DE CAROTTES VINAIGRETTE</b>	<b>TERRINE DE LEGUMES</b>	<b>JULIENNE DES DE JAMBON OIGNONS</b>	**	**	**	
<b>SANS PORC</b>	**	**	**	<b>SALADE VERTE POIVRONS OIGNONS</b>	**	**	**	
<b>SANS VIANDE</b>	**	**	**	<b>SALADE VERTE POIVRONS OIGNONS</b>	**	**	**	
<b>SANS POISSON</b>	<b>SALADE DE SOJA CHOUX ROUGE CAROTTES</b>	**	**	**	**	**	**	
<b>SANS CEUF</b>	**	**	**	**	**	**	**	
<b>SANS SEL</b>	<b>SALADE CHOUX ROUGE</b>	**	**	<b>SALADE VERTE POIVRONS OIGNONS SANS SEL</b>	<b>SALADE PIEMONTAISE CURRY FROMAGE BLANC SANS SEL</b>	<b>ASPERGES SANS SEL</b>	**	
<b>DIABETIQUE</b>	**	**	**	**	<b>RADIS</b>	**	**	
<b>VIANDE POISSON CEUF</b>		<b>SAUTE DE DINDE AU CARAMEL MAISON</b>	<b>LASAGNE MAISON HYPO</b>	<b>PAUPIETTE DE VEAU AU ROMARIN</b>	<b>BOULETTES VEGETALES NAPOLITAINE</b>	<b>CUISSE DE POULET GRILLEE</b>	<b>FILET DE COLIN ECHALOTE ESTRAGON</b>	<b>BLANQUETTE DE DINDE</b>
<b>HACHES MIXES</b>	**	**	**	**	<b>ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE BLANCHE</b>	**	**	
<b>SANS PORC</b>	**	**	<b>JAMBON DE DINDE</b>	**	**	**	**	
<b>SANS VIANDE</b>	<b>FILET DE COLIN A L'ANANAS</b>	<b>POISSON A L'OSEILLE TORTIS</b>	<b>FLAN DE LEGUMES</b>	**	<b>POISSON AU CURRY</b>	**	<b>BLANQUETTE DU PECHEUR</b>	
<b>SANS POISSON</b>	**	**	**	**	**	<b>ESCALOPE DE POULET BASQUAISE</b>	**	
<b>SANS CEUF</b>	**	**	**	**	**	**	**	
<b>SANS SEL</b>	<b>SAUTE DE DINDE S/SEL</b>	**	<b>ESCALOPE DE PORC AU JUS SANS SEL</b>	<b>ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE NAPOLITAINE</b>	**	<b>FILET DE COLIN BASQUAISE SANS SEL</b>	**	
<b>DIABETIQUE</b>	<b>SAUTE DE DINDE</b>	**	**	**	**	**	**	
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		<b>NOUILLES CHINOISES</b>	<b>ARTICHAUTS POELES</b>	<b>PUREE DE PETITS POIS</b>	<b>TRIO DE CAROTTES VICHY</b>	<b>POEELE DE LEGUMES BIO</b>	<b>RIZ ARLEQUIN</b>	<b>ECRASEE DE PANAI</b>
<b>HACHES MIXES</b>	**	**	**	**	**	**	<b>POMMES SAUTEES AUX OIGNONS</b>	**
<b>COMPLEMENT DIABETIQUE</b>	<b>TOMATES PROVENCALE</b>	**	<b>POEELE CHAMPETRE</b>	<b>HARICOTS PLATS ET PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>BOULGHOUR PILAF</b>	<b>TOMATES PROVENCALE</b>	<b>POEELE MERIDIONALE</b>	
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE A LA COUPE</b>	**	**	**	**	**	<b>VACHE QUI RIT ALLEGEE</b>	
<b>HACHES MIXES</b>	**	**	**	**	**	**	**	
<b>DESSERT</b>		<b>POIRE</b>	<b>YAOURT VANILLE 0%</b>	<b>KIWI</b>	<b>CHOUX VANILLE</b>	<b>ORANGE</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS 0%</b>	<b>TARTE FINE AUX POMMES SANS SUCRE</b>
<b>HACHES MIXES</b>	<b>POIRE CANELLE</b>	**	<b>COMPOTE POMME POIRE</b>	**	**	<b>YAOURT NATURE</b>	**	
<b>SANS CEUF</b>	**	**	**	<b>TARTE AUX POMMES</b>	**	**	**	
<b>DIABETIQUE</b>	**	**	**	<b>POIRE CANELLE</b>	**	<b>YAOURT NATURE</b>	**	

REPAS DU MIDI

		SEMAINE 1 DU		20/01/2025		au		26/01/2025	
MENUS EQUILIBRE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
REPAS DU SOIR	ENTREE	TABOULE	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	POTAGE 7 LEGUMES	BETTERAVES ECHALOTES	CELERI VINAIGRETTE	CŒURS D'ARTICHAUTS MAIS VINAIGRETTE	VELOUTE PROVENCAL	
	HACHES MIXES	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE DE BOULGHOUR ET QUINOA BIO	**	**	JULIENNE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CŒURS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	**	
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	**	
	SANS VIANDE	**	**	**	**	**	**	**	
	SANS POISSON	**	**	**	**	**	**	**	
	SANS CEUF	**	**	**	**	**	**	**	
	SANS SEL	**	SALADE DE BOULGHOUR ET QUINOA BIO SANS SEL	POTAGE LEGUMES MAISON SANS SEL	**	**	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE	POTAGE SANS SEL	
	DIABETIQUE	POIREAUX VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	**	DUO DE CHOUX BLANC ET ROUGE VINAIGRETTE		**	**	**
	VIANDE POISSON CEUF	JAMBON BRAISE	COLIN SAUCE BLANCHE AU CITRON	CAKE AUX LEGUMES	PENNES SAUCE BLANCHE AU SAUMON	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE NATURE	RISOTTO VEGETAL CHAMPIGNONS PARMESAN	
	HACHES MIXES	**	**	**	**	**	**	PENNES FACON RISOTTO	
	SANS PORC	PAUPIETTE DU PECHEUR	**	**	**	ESCALOPE DE POULET BASQUAISE	**	**	
	SANS VIANDE	PAUPIETTE DU PECHEUR	**	**	**	POISSON BASQUAISE	**	**	
	SANS POISSON	**	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	**	SPAGHETTIS AUX DES DE JAMBON	**	**	**	
	SANS CEUF	**	**	ESCALOPE DE VOLAILLE POMMES SAUTEES AUX OIGNONS	**	**	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	**	
	SANS SEL	**	**	CAKE AUX LEGUMES SANS SEL	SAUMON GRILLE SPAGHETTIS	**	FLAN DE LEGUMES MAISON SANS SEL	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SANS SEL	
	DIABETIQUE	**	**	OMELETTE	**	**	**	**	**
	ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS PERSILLES	GRATIN DE COURGETTE	CHOUX FLEUR PAPRIKA	**	PUREE DE PATATE DOUCE	POEELE POMME DE TERRE ET BROCOLIS	AUBERGINES GRILLEES AIL ET PERSIL	
	HACHES MIXES	**	**	**	**	**	**	**	
	COMPLEMENT DIABETIQUE	POMMES VAPEUR	SEMOULE	POMMES SAUTEES AUX OIGNONS	GRATIN FONDANT D'AUBERGINES ET TOMATES	ENDIVES BECHAMEL	**	**	
	DESSERT	FROMAGE BLANC	KIRI ET BANANE	YAOURT AUX FRUITS	SAINT PAULIN ET POMME	MOUSSE AU CHOCOLAT 0%MG SANS SUCRE	TARTARE ET COMPOTE PECHE SANS SUCRE	MANDARINE	
HACHES MIXES	**	**	YAOURT NATURE	POMME AU FOUR	**	**	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES		
SANS CEUF	**	**	**	**	**	**	**		
DIABETIQUE	**	SALADE DE FRUITS	YAOURT NATURE	**	**	**	**		