

MENUS ASEI RESTAURATION

SEMAINE 4 du 30/12/24 au 05/01/25



REPAS DU MIDI

	LUNDI	MARDI	BONNE ANNEE	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>ENTREES</b>	SALADE AUX NEMS POULET	SALADE VERTE CROUTONS OIGNONS	PANIER DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	POTAGE 7 LEGUMES	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES ECHALOTES	LAITUE
TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)	BETTERAVES	TERRINE DE LEGUMES	SAUMON FUME BLINIS	**	RONDELLES DE CAROTTES CUITES AU CITRON	BETTERAVES NATURES	AVOCAT MAVONNAISE
MIXES	JULIENNE DE LEGUMES NEMS AU POULET	TERRINE DE LEGUMES	**	**	RONDELLES DE CAROTTES CUITES AU CITRON	**	AVOCAT MAVONNAISE
SANS PORC	**	**	**	**	**	**	**
SANS VIANDE	SALADE VERTE ACCRAS DE MORUE	**	FEUILLETE DE SAUMON	**	**	**	**
SANS POISSON	**	**	**	**	**	**	**
SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
<b>VIANDE POISSON ŒUF</b>	PORC AU CARAMEL MAISON	ÉCALOPE DE POULET BOURGUIGNONNE	MAGRET DE CANARD	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	STEAK HACHE FRAIS FACON BOUCHERE	PAUPIETTE DU PECHEUR	BLANQUETTE DE VEAU
TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	ÉCALOPE DE POULET BOURGUIGNONNE SAUCE **	OMELETTE AUX CEPES	JAMBON BLANC	**	**	**
MIXES	**	**	OMELETTE AUX CEPES	MENU FROMAGE	HACHE FORESTIERE	**	**
SANS PORC	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	POISSON AUX SAVEURS DU SUD	**	MENU FROMAGE	**	**	**
SANS VIANDE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	POISSON AUX SAVEURS DU SUD	OMELETTE AUX CEPES	MENU FROMAGE	STEAK MILLET ET BOULGHOUR	**	TAJINE DE COLIN AU CITRON
SANS POISSON	**	**	**	**	**	PAUPIETTE DE DINDE AU JUS	**
SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	RIZ CANTONNAIS	CAROTTES VICHY	POMMES SALARDAISE	RATATOUILLE	ECRASEE DE POMMES DE TERRE AIL ET CIBOULETTE	MACARONIS AU FROMAGE	ROSTIS DE POMMES DE TERRE
TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)	POMMES SAUTEES NATURES	**	**	COURGETTES BECHAMEL	**	**	**
MIXES	POMMES SAUTEES NATURES	**	**	**	**	**	**
<b>FROMAGE</b>	FROMAGE A LA COUPE	**	PETIT LOUIS	**	**	**	GOUDA
TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)	SAINT MORET	**	**	**	**	**	**
MIXES	SAINT MORET	**	**	**	**	**	TARTARE
<b>DESSERT</b>	ORANGE	SEMOULE AU LAIT	ILE FLOTTANTE	TARTE AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	RAISIN	MOELLEUX AU CITRON
TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)	ORANGE EN JUS	CREME ANGLAISE MADELEINE	**	**	**	SALADE DE FRUITS FRAIS SANS JUS	MOELLEUX AU CITRON ET CREME ANGLAISE
MIXES	ORANGE EN JUS	CREME ANGLAISE MADELEINE	**	**	**	SALADE DE FRUITS FRAIS	MOELLEUX AU CITRON ET CREME ANGLAISE
SANS ŒUFS	**	**	**	TARTE AUX POIRES MAISON	**	**	RIZ AU LAIT

MENUS ASEI RESTAURATION

SEMAINE 4 du

30/12/2024

au

05/01/2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>ENTREE</b>	CROISSANT JAMBON FROMAGE	SALADE VERTE MAGRET SECHE GESIERS	SALADE HARICOTS ROUGES MAIS POIVRONS	CELERI REMOULADE	VELOUTE POTIRON	SALADE DE LENTILLES AUX PETITS LEGUMES	SALADE DE BOULGHOUR FETA TOMATES OLIVES
<b>TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)</b>	CREPE AU FROMAGE	CAMEMBERT FRIT JULIENNE	SALADE DE POIS CHICHE MIXEE	TERRINE DE LEGUMES	**	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE FARFALLES FETA TOMATES OLIVES
MIXES	**	HARICOTS VERTS GESIERS	SALADE DE POIS CHICHE	TERRINE DE LEGUMES	**	SALADE DE POMMES DE TERRE	**
SANS PORC	CREPE AU FROMAGE	**	**	**	**	**	**
SANS VIANDE	CREPE AU FROMAGE	SALADE AVOCAT CREVETTES SURIMI	**	**	**	**	**
SANS POISSON	**	**	**	**	**	**	**
SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
<b>VIANDE POISSON ŒUF</b>	POISSON CIBOULETTE	FILET DE SALMON FRAIS SAUCE AU CITRON	PILONS DE POULET MARINES A LA TEXANE	SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE	ESCALOPE VIENNOISE	ROTI DE PORC FRAIS AU JUS	BOULETTES VEGETALES SOJA NAPOLITAINE
<b>TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)</b>	POISSON CIBOULETTE SAUCE ++	**	BOULETTE NAPOLITAINE	**	ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME	ROTI DE PORC A LA CREME	BOULETTES DE BŒUF NAPOLITAINE
MIXES	**	**	BOULETTE NAPOLITAINE	**	**	**	**
SANS PORC	**	**	**	**	**	OMELETTE AUX HERBES	**
SANS VIANDE	**	**	BOULETTES VEGETALES	**	BLANQUETTE DU PECHEUR	OMELETTE AUX HERBES	**
SANS POISSON	ESCALOPE DE POULET AU JUS	SAUTE DE POULET AIGRE DOUCE	**	**	**	**	**
SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	BROCOLIS PERSILLES	RIZ BASMATI	PUREE DE POTIRON	PAPILLONS AU FROMAGE	CHOUX FLEUR PERSILLE	COURGETTES A LA VACHE QUI RIT	PUREE D'HARICOTS VERTS
<b>TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)</b>	**	POMMES DAUPHINE	**	**	**	**	**
MIXES	**	POMMES DAUPHINE	**	**	**	**	**
<b>DESSERT</b>	YAOURT AROMATISE BISCUIT	BONBEL BROWNIES	CREME ANGLAISE MADELEINE	VACHE QUI RIT POMME	CAMEMBERT ET KIWI	CREME AUX ŒUFS PETIT LU	SALADE DE FRUITS
<b>TROUBLE ORAL (NE PAS MIXER SAUF SI PRECISE)</b>	**	KIRI MUFFIN CHOCOLAT	**	VACHE QUI RIT POMME CUITE	CAMEMBERT ET COMPOTE PRUNEAUX	**	SALADE DE FRUITS SANS JUS
MIXES	**	KIRI MUFFIN CHOCOLAT	**	VACHE QUI RIT POMME CUITE	CHAVROUX ET COMPOTE PRUNEAUX	**	SALADE DE FRUITS MIXES
SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**

REPAS DU SOIR



SEMAINE 4 du 30/12/2024 au 05/01/2025

MENUS HYPOCALORIQUES		LUNDI	MARDI	BONNE ANNEE	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREE		SALADE VERTE SURIMI	SALADE VERTE POIVRONS OIGNONS	SAUMON FUME	POTAGE 7 LEGUMES	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES ECHALOTES	LAITUE
MIXES		JULIENNE DE LEGUMES ET SURIMI	TERRINE DE LEGUMES	**	**	RONDELLES DE CAROTTES AU CITRON	**	AVOCAT
SANS PORC		**	**	**	**	**	**	**
SANS VIANDE		**	**	**	**	**	**	**
SANS POISSON		SALADE VERTE TOMATES	**	**	**	**	**	**
SANS ŒUF		**	**	**	**	**	**	**
SANS SEL		SALADE VERTE TOMATES	**	**	**	**	**	**
DIABETIQUE		**	**	**	**	ASPERGES VINAIGRETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE	**
VIANDE POISSON ŒUF		PORC AU CAMEL	ESCALOPE DE POULET BOURGUIGNONNE	MAGRET DE CANARD	SAUCISSE DE TOULOUSE	STEAK HACHE	PAUPIETTE DU PECHEUR	BLANQUETTE DE VEAU
MIXES		**	**	OMELETTE AUX CEPES	FLAN DE LEGUMES	HACHE FORESTIERE	**	**
SANS PORC		FILET DE COLIN A L'ANANAS	POISSON AUX SAVEURS DU SUD	**	FLAN DE LEGUMES	**	**	**
SANS VIANDE		FILET DE COLIN A L'ANANAS	POISSON AUX SAVEURS DU SUD	OMELETTE AUX CEPES	FLAN DE LEGUMES	FLAN DE LEGUMES	**	COLIN AU CITRON
SANS POISSON		**	**	**	**	**	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	**
SANS ŒUF		**	**	**	ESCALOPE DE VOLAILLE	**	**	**
SANS SEL		**	ESCALOPE DE POULET OIGNONS CHAMPIGNONS 1/3EL	**	**	**	OMELETTE NATURE	**
DIABETIQUE		**	**	**	**	**	**	**
ACCOMPAGNEMENT		RIZ THAI	CAROTTES VICHY	ECRASEE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	ECRASEE DE POMMES DE TERRE AIL ET PERIL	MACARONIS	POMMES VAPEUR
MIXES		POMMES SAUTEES AUX OIGNONS	CAROTTES VICHY ET PUREE	**	**	**	**	**
COMPLEMENT LEGUMES DIABETIQUE		FOUDUE DE POIREAUX	GRATIN DE COURGETTES SEMOULE	BROCOLIS	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERILLES	CELERI BRAISE	CORDIALE DE LEGUMES
FROMAGE		FROMAGE A LA COUPE						
MIXES		00/01/1900	**	**	**	**	**	**
DESSERT		ORANGE	SEMOULE AU LAIT	ILE FLOTTANTE	GATEAU MAISON A L'ANANAS	YAOURT NATURE	RAISIN	CROUSATADE PRUNEAUX MAISON
MIXES		ORANGE EN JUS	YAOURT VANILLE	**	**	**	SALADE DE FRUITS FRAIS	**
SANS ŒUFS		**	**	**	TARTE AUX POMMES	**	**	TARTE AUX POIRES
DIABETIQUE		**	**	**	**	**	**	**

REPAS DU MIDI



SEMAINE 4 du 30/12/2024 au 05/01/2025

MENUS HYPOCALORIQUES		LUNDI	MARDI	BONNE ANNEE	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
REPAS DU SOIR	ENTREE	SALADE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS THON	SALADE VERTE MAGRET SECHE GJERERS	SALADE HARICOTS ROUGES MAIS POIVRONS	CELERI VINAIGRETTE	VELOUTE POTIRON	SALADE DE LENTILLES AUX PETITS LEGUMES	SALADE DE BOULGHOUR LEGUMES TOMATES OLIVES
	MIXES	**	**	SALADE DE POIS CHICHE	TERRINE DE LEGUMES	**	SALADE DE POMMES DE TERRE TOMATES	**
	SANS PORC	**	**	**	**	**	**	**
	SANS VIANDE	**	**	**	**	**	**	**
	SANS POISSON	SALADE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS OIGNONS	**	**	**	**	**	**
	SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**
	SANS SEL	SALADE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS OIGNONS S/SEL	POTAGE MAISON SANS SEL	SALADE DE RIZ AUX PETITS LEGUMES SANS SEL	**	POTAGE MAISON SANS SEL	**	SALADE DE BOULGHOUR ET PETITS LEGUMES SANS SEL
	DIABETIQUE	SALADE VERTE NOIX MAIS	**	RADIS	POTAGE 7 LEGUMES	**	POTAGE MAISON	POTAGE 7 LEGUMES
	VIANDE POISSON ŒUF	POISSON CIBOULETTE	FILET DE SAUMON FRAIS SAUCE AU CITRON	CUISSE DE POULET GRILLEE	SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE	ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC FRAIS AU JUS	BOULETTES VEGETALES NAPOLITAINE
	MIXES	**	**	BOULETTE NAPOLITAINE	**	**	**	**
SANS PORC	**	**	**	**	**	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	**	
SANS VIANDE	**	POISSON BARLIC	PAUPIETTE DU PECHEUR	**	BLANQUETTE DE POISSON AUX FRUITS DE MER	OMELETTE AU FROMAGE	**	
SANS POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE CIBOULETTE	**	**	**	**	**	**	
SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**	
SANS SEL	**	**	**	COLIN AU CITRON	**	**	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	
DIABETIQUE	**	**	**	**	**	**	**	
ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS PERRILLES	RIZ PARFUME	PUREE DE POTIRON	MACARONIS	CHOUX FLEUR PERRILLE	GRATIN DE COURGETTES	PUREE D'HARICOTS VERTS	
MIXES	**	**	**	**	**	**	**	
COMPLEMENT LEGUMES DIABETIQUE	COQUILLETES	**	BOULGHOUR	EPINARDS SAUCE BLANCHE	RIZ	PETITS POIS A LA FRANCAISE	COQUILLETES	
DESSERT	VAOURT AUX FRUITS 0%	BOURBIN ET GATEAU AU CHOCOLAT MAISON	FROMAGE BLANC NATURE	VACHE QUI RIT POMME	CAMEMBERT ET KIWI	FROMAGE BLANC	SALADE DE FRUITS	
MIXES	VAOURT NATURE	**	**	VACHE QUI RIT POMME CUITE	CHAVROUX ET COMPOTE PRUNEAUX	**	**	
SANS ŒUF	**	**	**	**	**	**	**	
DIABETIQUE	VAOURT NATURE	**	**	**	**	**	**	