



IME LES GLYCINES

3



Semaine du 07 au 13 janvier 2019

Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

Chronique du mois :

CAKE AUX ZESTES D'ORANGES ET CHOCOLAT

Midi

Soir

LUNDI

07

Raymond

SALADE DE LENTILLES
ESCALOPE DE POULET
BOULGOUR/ CAROTTES
ROUY
CRÈME DESSERT

POTAGE DE LÉGUMES
QUICHE LORRAINE
SALADE VERTE

FROMAGE BLANC AU MIEL

MARDI

08

Lucien

CAROTTES CUITES AU CUMIN (FROID)
STEAK HACHE SAUCE POIVRE
POMMES DE TERRE SAUTÉES / HARICOTS VERT
PYRÉNÉES
SALADE DE POMMES

POTAGE DUBARRY
DOS DE COLIN SAUCE À L'ANETH
BROCOLI
CHANTENEIGE
RIZ AU LAIT MAISON

MERCREDI

09

Alice

RÂPÉ DE RADIS NOIR AUX POMMES
SAUTÉ D'AGNEAU
POLENTA/ PIPERADE
TOMME
SALADE DE FRUITS

POTAGE DE LÉGUMES
EMINCE DE DINDE AU PAPRIKA
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON

JEUDI

10

Guillaume

SALADE DE MÂCHE AU BLEU
POT AU FEU
LÉGUMES DU POT AU FEU / PDT
BABYBEL
POIRES AU SIROP

SALADE DE MAÏS
ŒUFS BROUILLÉS
POËLÉE DE LEGUMES
VACHE QUI RIT
YAOURT AUX FRUITS

VENDREDI

11

Paulin

CERVELAS EN SALADE
RÔTI DE CABILLAUD AU BEURRE DE THYM
FONDUE DE POIREAUX / COEUR DE BLÉ
GOUDA

SALADE HIVERNALE
RISOTTO
AU POULET
PETIT SUISSE AROMATISÉ
COMPOTE MAISON

Fêtons l'épiphanie

Galette des Rois



SAMEDI

12

Marguerite

SALADE DE SOJA
CORDON BLEU
ENDIVES BRAISÉES / TORTIS
CAMEMBERT
FLAN CARAMEL

Fruits de saison: Pamplemousse, clémentines, mandarines, oranges, kiwis, pommes, poires.

Chronique du mois :

Midi

Soir

CAKE AUX ZESTES D'ORANGES ET CHOCOLAT

LUNDI

14

Nina

SALADE AUX CŒURS DE PALMIER
STEAK HACHÉ
HARICOTS PLATS / BOULGOUR
SAINT NECTAIRE
CLEMENTINE

CHOU BLANC VINAIGRETTE
QUIENELLES DE BROCHET
FONDUE DE POIREAUX
TARTARE AIL ET FINES HERBES
SEMOULE AU LAIT MAISON

MARDI

15

Rémi

CAKE AUX LÉGUMES
ESCALOPE DE DINDE AU CURRY
NAVETS GLACÉS / POLENTA
BLEU
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

POTAGE DE LÉGUMES
TORILLAS DE POMMES DE TERRE AU CHORIZO
POÊLÉE DE LÉGUMES
YAOURT AROMATISE
FRUIT DE SAISON BIO



MERCREDI

16

Marcel

SALADE FRISÉE AUX CROÛTONS
SAUCISSE DE TOULOUSE
LENTILLES / CAROTTES
PYRENEES
COMPOTE DE POIRES MAISON

POTAGE PARMENTIER
CABILLAUD AUX CÂPRES
HARICOTS BEURRE À L'AIL
PETIT SUISSE AROMATISE
KAKI

JEUDI

17

Roseline

DUO DE RADIS RAPÉ SAUCE FROMAGÈRE
SAUTÉ DE VEAU
ÉPINARDS / PENNES
MIMOLETTE

POTAGE DE LÉGUMES
FILET DE POULET AUX HERBES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC NATURE
PÊCHE AU SIROP



Chronique de janvier

Cake aux zestes d'orange et chocolat

VENDREDI

18

Prisca

BETTERAVES VINAIGRETTE
PALERON DE BŒUF
POTATOES / CHOU DE BRUXELLES
EDAM
FRUIT DE SAISON BIO



Fruits de saison: Pamplemousse, clémentines, mandarines, oranges, kiwis, pommes, poires.



Semaine du 21 au 27 janvier 2019

Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

Chronique du mois :

Midi

Soir

CAKE AUX ZESTES D'ORANGES ET CHOCOLAT

LUNDI 21 Agnès	AVOCAT VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET SEMOULE AUX RAISINS SECS / CELERI BRANCHE COULOMMIERS LIEGOIS VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES POISSON SAUCE BEURRE BLANC + CITRON RIZ PILAF FROMAGE BLANC AROMATISÉ POIRES
MARDI 22 Vincent	POIREAUX VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE VAPEUR / CAROTTE CHEVRE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES LASAGNES SALADE VERTE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS
MERCREDI 23 Alphonse	SALADE D'AGRUMES PAVÉ DE POISSON SAUCE CRÈME BLETTES PERSILLÉES/ GNOCCHIS TOMME CLAFOUTIS MAISON AUX POIRES	SALADE DE MAÏS OMELETTE AUX FINES HERBES HARICOTS BEURRE YAOURT AROMATISÉ COUPE DE FRUITS
JEUDI 24 François	CÉLERI RÉMOULADE POULE AU POT RIZ CRÉOLE / LÉGUMES DU POT MIMOLETTE POMME AU FOUR À LA CANNELLE	POTAGE DE LÉGUMES ENDIVES AU JAMBON BLÉ CRÈME DE FROMAGE FRUIT DE SAISON
VENDREDI 25 Conv. S. Paul	DUO DE SAUCISSONS COUSCOUS D'AGNEAU SEMOULE ET LÉGUME DU COUSCOUS BLEU D'Auvergne SALADE DE FRUITS D'HIVER	SALADE DE VERTE DE SAISON AUX NOIX PÂTES BOLOGNAISE PETIT SUISSE COMPOTE DE POMMES MAISON
SAMEDI 26 Paul	SALADE PERLE LÉGUMIÈRE POISSON MEUNIERE QUINOA BIO / POTIRON SAMOS COCKTAIL DE FRUITS	

Fruits de saison: Pamplemousse, clémentines, mandarines, oranges, kiwis, pommes, poires.

CAKE AUX ZESTES D'ORANGES ET CHOCOLAT

LUNDI

28

Th. D'Aquin

MACEDOINE
 SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE
 TAGLIATELLES / BUTTERNUT
 BLEU
 FRUIT DE SAISON

ÉMINCÉ DE CHAMPIGNONS ET SA SAUCE AU YAOURT
 FILET DE MERLU ET CREME A L'ECHALOTE
 ÉPINARDS
 TARTARE AIL ET FINES HERBES
 SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT (MAISON)

MARDI

29

Gildas

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
 POTÉE AUVERGNATE
 LÉGUMES DE LA POTÉE
 EDAM
 DUO DE FRUITS FRAIS

SALADE DE MACHE
 PÂTES AU PESTO ET AUX DÉS DE POULET
 -
 PETITS SUISSES
 COMPOTE DE FRUITS

MERCREDI

30

Martine

SALADE DE MÂCHE
 ÉMINCÉ DE BŒUF
 PURÉE DE PATATE DOUCE / FENOUIL
 SAINT PAULIN
 LIÉGEOIS AU CAFÉ

SOUPE MINISTRONE
 SAUTE DE DINDE AUX OIGNONS
 JULIENNE DE LÉGUMES
 FROMAGE BLANC AU SUCRE
 FRUIT DE SAISON

JEUDI

31

Marcelle

CAROTTES RAPÉES
 PAUPIETTE DE VEAU
 HARICOTS PLATS / LENTILLES CORAIL
 CAMEMBERT
 FRUIT DE SAISON

CRÈME DE POTIRON
 ŒUF DUR
 SALADE PARISIENNE
 YAOURT AROMATISÉ
 SALADE D'AGRUMES

 VENDREDI

01

Ella

CHOUX FLEUR À LA VINAIGRETTE
 AILE DE RAIE SAUCE AUX CÂPRES
 SEMOULE / NAVET CONFIT
 MIMOLETTE

SALADE DE CHEVRE
 RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
 PETIT POIS
 SAMOS
 CREME AU CHOCOLAT MAISON

Fêtons la chandeleur

Crêpe de la Chandeleur



Fruits de saison: Pamplemousse, clémentines, mandarines, oranges, kiwis, pommes, poires.