

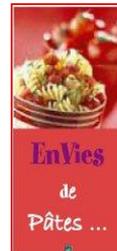
Pôle Formation 58-89

Nevers

Menus du 09 septembre au 13 septembre 2019

lundi 09

Recette de Julienne
CORDON BLEU SAUCE AU BLEU
Concept Pâtes
PATES A LA BOLOGNAISE
Accompagnements
HARICOTS VERTS ET PATES



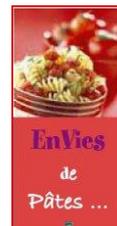
mardi 10

Recette de Julienne
SAUTE DE PORC AU CIDRE 
Portes du Monde
BŒUF AUX EPICES 
Accompagnements
SEMOULE
ET PETITS LEGUMES



mercredi 11

Poisson 
POISSON MEUNIERE
Concept Pâtes
LASAGNES A LA BOLOGNAISE CUISINEES
PAR LE CHEF
Accompagnements
PATES ET BROCOLIS



jeudi 12

Recette de Julienne
JAMBON GRILLE
Grillade
KEBAB
Accompagnements
FRITES ET COURGETTES POELES



vendredi 13

Recette de Julienne
POMMES DE TERRE FARCIES
Accompagnement
RATATOUILLE



Chaque jour, nous vous proposons un produit laitier Bio ainsi que des fruits et légumes issus de producteurs locaux.
Les viandes issues de nos producteurs locaux sont signalés par le logo : 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

farineux

épice

équilibré

Pôle Formation 58-89

Nevers

Menus du 16 septembre au 20 septembre 2019

lundi 16

Recette de Julienne
 NUGGETS DE VOLAILLE
 SAUCE TARTARE
Concept Pâtes
 PATES AU GORGONZOLA
Accompagnements
 PATES ET BRUNOISE DE LEGUMES



mardi 17

Recette de Julienne
 PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
Portes du Monde
 PORC A L'ANANAS
Accompagnements
 FONDUE DE POIREAUX ET
 GRATIN DE POMMES DE TERRE



mercredi 18

Recette de Julienne
 ESCALOPE DE VOLAILLE
 A LA CREME
Concept Pâtes
 PATES A LA CARBONARA
Accompagnements
 PATES ET CHAMPIGNONS PERSILLES



jeudi 19

Recette de Julienne
 SAUMONETTE SAUCE VIGNERONNE
Grillade
 HAMBURGER PREPARE PAR LE CHEF
Accompagnements
 FRITES, RIZ ET PETITS POIS



vendredi 20

Recette de Julienne
 QUICHE LORRAINE
Accompagnement
 SALADE VERTE



Chaque jour, nous vous proposons un produit laitier Bio ainsi que des fruits et légumes issus de producteurs locaux.
 Les viandes issues de nos producteurs locaux sont signalées par le logo :



« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

farineux

épicé

équilibré

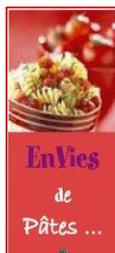
Pôle Formation 58-89

Nevers

Menus du 23 septembre au 27 septembre 2019

lundi 23

Recette de Julienne
STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE
Concept Pâtes
PATES AUX DES DE SAUMON
Accompagnements
FRITES, PATES ET RATATOUILLE



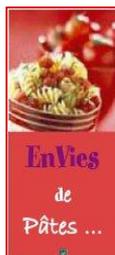
mardi 24

Recette de Julienne
ROTI DE PORC AU JUS
Portes du Monde
COLOMBO DE VOLAILLE
Accompagnements
**POMMES RISSOLEES
 ET LEGUMES POELES**



mercredi 25

Recette de Julienne
 **FOIE DE GENISSE PERSILLE**
Concept Pâtes
PATES A LA BOLOGNAISE
Accompagnements
PATES ET HARICOTS BEURRE



jeudi 26

Recette de Julienne
CUISSE DE POULET ROTIE
Grillade
STEAK DE BŒUF GRILLE
Accompagnements
FRITES ET TIAN DE COURGETTES



vendredi 27

Recette de Julienne
PIZZA
Accompagnements
SALADE VERTE



Chaque jour, nous vous proposons un produit laitier Bio ainsi que des fruits et légumes issus de producteurs locaux.
 Les viandes issues de nos producteurs locaux sont signalés par le logo :



« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

farineux

épicé

équilibré

Pôle Formation 58-89

Nevers

Menus du 30 septembre au 04 octobre 2019

lundi 30

Recette de Julienne
BOULES DE BŒUF A L'ESPAGNOLE
Concept Pâtes
PATES AU CHORIZO
Accompagnements
PATES, TOMATES
ET COURGETTES POELES



mardi 01

Recette de Julienne
BLANQUETTE DE VEAU 
Portes du Monde
JAMBON SAUCE AU MADERE
Accompagnements
RIZ ET BROCOLIS



mercredi 02

Recette de Julienne
TRIPES A LA MODE DE CAEN
Concept Pâtes
PATES AUX LARDONS
ET AUX CHAMPIGNONS
Accompagnements
POMMES VAPEUR
ET POEELE DE LEGUMES



jeudi 03

Recette de Julienne
CUISE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR
Grillade
 TRANCHE DE GIGOT
Accompagnements
FRITES ET HARICOTS VERTS



vendredi 04

Poisson 
POISSON A LA BORDELAISE
Accompagnements
RIZ



Chaque jour, nous vous proposons un produit laitier Bio ainsi que des fruits et légumes issus de producteurs locaux.
Les viandes issues de nos producteurs locaux sont signalés par le logo : 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

farineux

épicé

équilibré

Pôle Formation 58-89

Nevers

Menus du 07 octobre au 11 octobre 2019

lundi 07

-  **Recette de Julienne**
EMINCE DE DINDE A LA CREME
ET AUX CHAMPIGNONS
Concept Pâtes
SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE
Accompagnements
SPAGHETTIS ET
CHOU-FLEUR PERSILLE



mardi 08

- Recette de Julienne**
PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE
Portes du Monde
BOULES D'AGNEAU A LA MAROCAINE
Accompagnements
TARTE PAILLASSON AUX POMMES DE
TERRE ET POIREAUX
ET SEMOULE



Chronique
Culinaire !

mercredi 09

-  **Recette de Julienne**
ROTI DE DINDE AU JUS
Concept Pâtes
PATES SAUCE AU CAMEMBERT
Accompagnements
PATES ET POEELE DE LEGUMES



jeudi 10

- Poisson* 
AILE DE RAIE AUX CAPRES
Grillade
KEBAB
Accompagnements
FRITES ET FLAN DE COURGETTES



vendredi 11

- Recette de Julienne**
TOMATE FARCIE
Accompagnement
RIZ



Chaque jour, nous vous proposons un produit laitier Bio ainsi que des fruits et légumes issus de producteurs locaux.
Les viandes issues de nos producteurs locaux sont signalés par le logo :



« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

farineux

épice

équilibré

Pôle Formation 58-89

Nevers

Menus du 14 octobre au 18 octobre 2019

lundi 14

Recette de Julienne
SAUCISSE DE TOULOUSE
Concept Pâtes
PATES AU CHORIZO
Accompagnements
LENTILLES, PATES ET CAROTTES



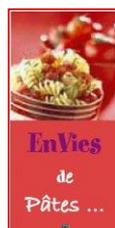
mardi 15

Recette de Julienne
ROTI DE VEAU AU JUS 
Portes du Monde
SAUTE DE PORC AU CURRY 
Accompagnements
POMMES RISSOLEES ET MELANGE DE LEGUMES DU SOLEIL



mercredi 16

Poisson 
POISSON MEUNIERE
Concept Pâtes
PATES COLOREES
A L'EMINCE DE VOLAILLE
Accompagnements
PATES ET BROCOLIS



jeudi 17

Recette de Julienne
BEIGNETS DE CALAMARS
SAUCE TARTARE
Grillade
STEAK DE BŒUF GRILLE 
Accompagnements
FRITES ET TOMATES GRILLEES



vendredi 18

Recette de Julienne
QUICHE LORRAINE
Accompagnement
SALADE VERTE



Chaque jour, nous vous proposons un produit laitier Bio ainsi que des fruits et légumes issus de producteurs locaux.
 Les viandes issues de nos producteurs locaux sont signalés par le logo :



« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

farineux

épicé

équilibré

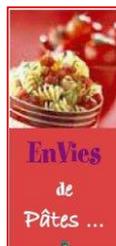
Pôle Formation 58-89

Nevers

Menus du 21 octobre au 25 octobre 2019

lundi 21

Poisson 
FILET DE COLIN SAUCE NORMANDE
Concept Pâtes
PATES A LA CARBONARA
Accompagnements
HARICOTS VERTS ET RIZ



mardi 22

Recette de Julienne
CUISSE DE POULET AU JUS 
Portes du Monde
SAUTE D'AGNEAU A LA MAROCAINE 
Accompagnements
GRATIN DAUPHINOIS ET BRUNOISE DE LEGUMES



mercredi 23

Recette de Julienne
ROTI DE PORC AU JUS
Concept Pâtes
PATES AUX DES DE SAUMON
Accompagnements
PATES ET COURGETTES SAUTEES



jeudi 24

Recette de Julienne
BROCHETTE A LA PROVENCALE
Grillade
HAMBURGER
PREPARE PAR LE CHEF
Accompagnements
FRITES ET CHOU-FLEUR PERSILLE



vendredi 25

Recette de Julienne
PIZZA
Accompagnement
SALADE VERTE



Chaque jour, nous vous proposons un produit laitier Bio ainsi que des fruits et légumes issus de producteurs locaux.
 Les viandes issues de nos producteurs locaux sont signalés par le logo : 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

farineux

épice

équilibré

Pôle Formation 58-89

Nevers

Menus du 28 octobre au 01 novembre 2019

lundi 28

Recette de Julienne
CORDON BLEU SAUCE AU BLEU
Accompagnements
PATES ET CHOUX DE BRUXELLES
Concept Pâtes
PATES AUX DES DE JAMBON



mardi 29

Recette de Julienne
LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE
Accompagnements
**JULIENNE DE LEGUMES
 ET RIZ CANTONAIS**
Portes du Monde
 **SHOP SUEY DE VOLAILLE**



mercredi 30

Portes du Monde
BOULES D'AGNEAU A LA MEXICAINE
Accompagnements
PATES ET HARICOTS BEURRE
Concept Pâtes
PATES A LA BOLOGNAISE



jeudi 31

Recette de Julienne
MIJOTE DE PORC AU CAMEL
Accompagnements
FRITES ET PETITS POIS
Grillade
KEBAB



vendredi 01

C'est la Toussaint !

Chaque jour, nous vous proposons un produit laitier Bio ainsi que des fruits et légumes issus de producteurs locaux.
 Les viandes issues de nos producteurs locaux sont signalés par le logo : 

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant ».

farineux

épicé

équilibré