



La Bonne Cuisine

Tel : 0603196333

contact@labonnecuisine.org

Menu du 13/01/25 au 19/01/2025 NOM :

lundi 13 mardi 14 mercredi 15 jeudi 16 vendredi 17 samedi 18 dimanche 19

Hors d'œuvres	A	Salade de riz à la niçoise	Houmous de petit pois	Salade d'endives et emmental	Carottes râpées à la coriandre	Salade de pâtes aux poivrons	Coppa (charcuterie Corse)	Trio de poivron
	B	Salade mexicaine	Velouté de potiron	Salami	Potage de légumes	Tartare de légumes du soleil	Quiche aux oignons	Soupe de tomates
Viandes	C	Omelette fromage	Hache de veau	Saucisse de Toulouse	Tomates farcies	Bâtonnet croustillant (blé et carotte cuit)	Filet de poisson blanc à l'aneth	Jambon grill
	D	Gratin de fruits de mer	Bouchée blé tomate	poisson blanc sauce hollandaise	Aiguillette de poulet paprika	Joue de porc confite	Tortellini au boeuf	Boulettes de boeuf sauce tomate
Accompagnement	E	Carottes vichy	Brocolis	Lentilles	Coquillettes	Purée de potiron	Poêlée Tex Mex (h. rouge, mais, poivron)	Pomme de terre sarladaise
	F	Macaronis	Epinards à la crème	Fenouil braisé	Pomme de terre vapeur	Gratin de champignons	Poêlée cordiale (carotte, h. vert, céleri)	Poêlée Marocaine
Fromages	G	Yaourt nature	Le vachard	Yaourt nature	Brique de vache	Chanteneige	Fromage frais nature	1/2 Saint-Marcellin
	H	Délice de chèvre	Fromage sec	Boursin	Edam	Vache qui rit	Camembert	Yaourt
Desserts	I	Fruit	Fruit	Liégeois à la vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Tarte flan
	J	Purée de fruits	Crème dessert praline	Fruit	Flan vanille	Fruit	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

contact@labonnecuisine.org

Menu du 20/01/2025 au 26/01/2025 NOM : _____
lundi 20 mardi 21 mercredi 22 jeudi 23 vendredi 24 samedi 25 dimanche 26

Hors d'œuvres	A	Salade de chou rouge	Salade de pommes de terre	Salade verte	Betterave vinaigrette	Salade de riz	Mousse de foie de porc	Salade de museau
	B	Duo de crudités	Soupe de poisson	Friand au fromage	Velouté d'asperges	Artichaut vinaigrette	Croque Monsieur	Soupe de brocolis et mascarpone
Viandes	C	Dos de colin sauce dieppoise	Pilons de poulet sauce barbecue	Daube de boeuf	Boulette de soja à la tomate	Clafoutis courgettes chèvre	Escalope de dinde panée	Pavé de poisson
	D	Pané de blé	Sauté de volaille	Tortilla de pomme de terre	Paupiette de dinde	Ravioli ricotta épinards	Pavé de saumon	Jambon blanc
Accompagnement	E	Riz	Gratin de chou fleur	Poêlée de légumes grillés	Purée de pomme de terre	Champignons persillées	Duo de courgettes persillées	Polenta
	F	Petits pois et carottes	Penne au pesto	Julienne de légumes	Coquillettes	Salade verte	Haricot beurre	Poêlée de légumes oubliés
Fromages	G	Tomme noire	Saint Paulin	Carré calcium	Rondelé ail & fines herbes	Brique de vache	Tomme blanche	P'tit louis
	H	Gouda	Petits suisses nature	Coulommier	Cantadou	Saint Moret	Délice de chèvre	Emmental
Desserts	I	Fruit	Purée de fruit	Flan au chocolat	Brownies	Fruit	Quatre quart	Ile flottante
	J	Tarte clafoutis	Fruit	Fruit	Fruit	Liégeois au chocolat	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

contact@labonnecuisine.org

Menu du 27/01/2025 au 02/02/2025 NOM :
lundi 27 mardi 28 mercredi 29 jeudi 30 vendredi 31 samedi 01 dimanche 02

Hors d'œuvres	A	Salade de haricots	Terrine de légumes	Salade d'avocats	Rosette	Nem aux légumes	Cervelas vinaigrette	Chou fleur à l'échalote
	B	Salade mélangée	Velouté de champignons	Feuilleté fromage	Velouté de céleri	Pizza aux 4 fromages	Salade Crétoise (légumes,feta)	Potage vermicelle
Viandes	C	Blanquette de poissons	Lasagne de légumes*	Escalope de dinde marinée provencale	Godiveau	Porc au caramel	Boulette d'agneau	Moussaka
	D	Boudin noir	Filet de merlu sauce crème	Omelette aux fines herbes	Moules marinières	Haut de cuisse de poulet au jus	Fish and chips	Egréné végétal
Accompagnement	E	Blé	Salade verte*	Purée de pomme de terre	Penne au jus	Riz cantonnais	Spaghettis	Aubergines à la tomate
	F	Pommes (fruit)	Semoule de couscous	Haricot plat	Pommes campagnardes	Salsifis	Potatoes	Purée de haricots verts
Fromages	G	Bleu de Bruyère	Saint nectaire	Kiri	Samos	Yaourt vanille bio	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
	H	Fromage sec	Crème de gruyère	Tomme noire	Buche du Pilat	Bleu	Fromage frais nature	Yaourt aux fruits
Desserts	I	Yaourt bicouche	Fruit	Crème dessert	Cake aux fruits	Tarte noix de coco	Beignet fourré	Tarte aux pommes
	J	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

contact@labonnecuisine.org

Menu du 03/02/2025 au 09/02/2025 NOM : _____
lundi 03 mardi 04 mercredi 05 jeudi 06 vendredi 07 samedi 08 dimanche 09

Hors d'œuvres	A	Duo de choux aux raisins	Coeur de palmier en salade	Taboulé	Salade de pois chiches	Carottes râpées Bio	Surimi	Salade piémontaise (pdt)
	B	Tarte flambée alsacienne	Soupe de chou fleur	Beignets de calamar	Potage au poireau	Salade Asiatique	Sardines	Potage de légumes
Viandes	C	Poisson pané	Sot l'y laisse à la crème (volaille)	Oeuf dur	Duo de merguez	Osso bucco	Sauté de volaille	Cubes de poisson meunière
	D	Cervelas orlof	Nuggets de poisson	Filet de hoki sauce à l'oseille	Brochette de volaille au jus	Sauté de porc aux pruneaux	Chili Con Carne	Rôti de dinde
Accompagnement	E	Rosti de légumes	Pomme smiley	Epinards à la crème	Légumes à couscous	Polenta	Poêlée chinoise	Endives braisées
	F	Pâtes	Blettes persillées	Riz aux petits légumes	Flageolets	Poêlée de choux de bruxelles	Haricots rouges	Purée de brocolis
Fromages	G	Fromage blanc	Faisselle	Gouda	Brebis crème	Cantadou	Saint Félicien	Cantal
	H	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Yaourt	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Six de savoie	Yaourt aux fruits
Desserts	I	Fruit	Cake fourré framboise	Fruit	Fruit	Yaourt Bicouche	Crêpe au sucre	Flan au chocolat
	J	Gaufre	Fruit	Crème renversée au caramel	Crumble aux fruits rouges	Fruit	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

contact@labonnecuisine.org

Menu du 10/02/2025 au 16/02/2025 NOM :
lundi 10 mardi 11 mercredi 12 jeudi 13 vendredi 14 samedi 15 dimanche 16

Hors d'œuvres	A	Macédoine de légumes	Tarte aux légumes	Salade de pois chiches	Crêpe fromage	Salade d'endives et emmental	Quiche lorraine	Salade sombrero
	B	Maquereau	Soupe aux champignons	Moules à la catalane	Velouté de courgettes	Champignons à la grecque	Salade maïs thon	Velouté de petit pois
Viandes	C	Brandade de morue*	Petit salé	Nuggets de poisson	Filet de poulet sauce moutarde	Boulettes de boeuf sauce tomate	Steak de thon	Chausson bolognaise
	D	Croque fromager	Steak haché sauce au poivre	Paupiette de veau sauce forestière	Dos de colin beurre blanc	Saucisse de Toulouse aux oignons	Sauté de dinde	Quenelle de brochet
Accompagnement	E	Salade verte*	Ratatouille	Purée de panais	Farfalles	Gnocchis	Piperade (poivron	Petits pois et carottes
	F	Haricots verts persillés	Purée de pomme de terre	Printanière de légumes	Boulgour (céréale)	Trio de poivron	Tagliatelles	Champignons persillés
Fromages	G	Buche du Pilat	Brie	Yaourt	Cantafrais	Petit moulé nature	Fromage de chèvre	Kiri
	H	Brique de vache	Vache picon	Gouda	Yaourt framboise	Tartare nature	Fromage blanc	Livarot
Desserts	I	Fruit	Cocktail de fruits	Moelleux au citron	Fruit	Fruit	Chou chocolat	Brioche perdue
	J	Flan nappé caramel	Fruit	Fruit	Mousse au citron	Purée de fruits	Fruit	Fruit

CARTE DES CONSTANTES

lundi 13 janvier 2025 Du au *dimanche 16 février 2025*

Hors d'œuvres

Potage
Charcuterie

🍴

Viandes

Filet de poulet
Omelette

🍴

Accompagnement

Riz
Purée de potiron

🍴

Fromages

Faisselle
Bleu

🍴

Desserts

Liégeois chocolat
Purée de fruits

🍴