Institut de Pédagogie Curative - Chatou

Menu Végétarien — Fête St Martin

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre	samedi 07 novembre
Soupe butternut	Oeuf dur mayonnaise	Potage du jardinier	Toast de chèvre chaud & salade verte/ *Entrée sans lactose*	Chou blanc râpé	
Filet lieu noir	Dahl de lentilles corails	Hachi parmentier	-poulet + risotto champignon et salade verte	Omelette aux fines herbes	
coeur de blé BIO & chou fleur/ *quinoa*	riz et carottes	Salade verte	fromage	Pdt et courge roti	
-	Fromage			Fromage	
Fruit de saison	Cheescake speculoos	Yaourt de la ferme	Gateau au chocolat	Fruit de saison	

Avent — Menu Végétarien — Marché de Noël

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre	samedi 05 décembre
Potage de legume	Salade d'endives	Salade lentille	Velouté de champignons	Chou rouge vinaigrette BIO	
Gratin de gnocchis au fromage	Filet lieu noir au citron	Omelette aux champignons	Cuisse de poulet au paprika	Lasagnes bolognaises	
Salade verte	Riz & Epinards	Pommes vapeur	Blé aux petits légumes	Salade verte	
-	-	Fromage		-	
Fruit de saison BIO	Flan nappé au caramel/ *Laitage adapté*	Fruit de saison	Brownie	Fruit	

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre	samedi 14 novembre
Chou rouge émincé BIO	pPotage de legume		Velouté de légumes	Bouche a la reine	
Rougail de saucisses	Boeuf bouguignon	Ferié	Crumble de courge a la feta	Filet merlu	
Riz	Pdt & Carotte		Salade verte	Quinoa &fenouil	
Fromage			-	-	
Compote de fruit	Fromage blanc creme de marron		Fruit de saison	Tarte au pomme	

Saint-Nicolas — Menu Végétarien

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre	samedi 12 décembre
Celeri remoulade	Potage de légumes d'hiver	Carottes râpées aux raisins secs	Potage de légumes	Pousse d'épinards et croutons	
Saute de boeuf aux epice	Choucroute	Filet de poisson au citron	Escalope de dinde sauce basquaise	~~Blanquette de haricot blanc~~	
Quinoa & Chou-fleur	-	Lentilles & carottes	Tortis bio & Poireaux	Riz creole	
fromage	fromage	-	Fromage		
Salalde de fruit	Mousse au chocolat	*Yaourt ferme de sigy/ laitage adapté*	Fruit de saison	Compote pomme-poire	

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre	samedi 21 novembre
Carottes rapées	Rillette de thon	potage du jardinier		chou blanc emincé	
Eminces de boeuf au paprika	Filet de poisson sauce dieppoise , puree de patate douce et pdt	Gratin des pate au saumon	Jeudi, je dis	Kebab	
Puree de pdt & Celeri bio	Fromage	Salade verte		Frites & salade verte	
Crème dessert vanille/ *Laitage adapté*	Compote de fruits	Yaourt de la ferme de sigy		-	
				Salade de fruits	

Menu Végétarien — Repas de Noël — Bonnes vacances

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre	samedi 19 décembre
Potage Crécy	Mems aux legumes	Salade composée	Saumon fume	Potage du Chef	
Filet de merlu sauce meunière	Quiche de légumes	Chili con carné	Confit de canard et pomme duchesse et haricot vert	Croque monsieur/*Viande sans lactose et sans gluten*	
Penne & brocolis/ *pâtes sans gluten*	Salade verte	Riz	Fromage	Salade verte	
Fromage	-	-		-	
Salade de fruits	Pomme au four	Fromage blanc crème de marron/ *Laitage adapté*	e facon patisserere et	Fruit de saison	

Menu Végétarien

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre	samedi 28 novembre
Potage cultivateur	Salade verte, dés de fromage et croûtons	Chou-fleur vinaigrette	Potage de légumes	Carottes râpées au citron	
Boeuf façon bourguignon	Taccos mexicain vegetarien (plat complet)	Aiguillettes de dinde sauce forestière	Pave de colin a l'oseille	Pizza chèvre miel/ *Plat sans gluten & sans lactose*	
Gratin dauphinois & carotte bio	- Végé	Boulgour & haricots verts BIO	Ble & Epinard	Salade verte	
Fromage		-	-	-	
Salade de fruits frais	Yaourt au citron	Compote de fruit	Riz au lait/ *Laitage adapté*	Fruits	

lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	mercredi 23 décembre	je…bre	vendredi 25 décembre	samedi 26 décembre
		FERME			



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gérant.