La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

LABONNECUISINE@SFR.FR

Menu du *02/06/25* au *08/06/2025* ***NOM :***

		lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	samedi 07	dimanche 08
Hors d'œuvres	A	Coleslaw (choux, carotte rapée)	Julienne de légumes	Salade de pâtes aux poivrons	Concombre à la crème	Salade de blé bio	Champignons à la grecque	Brocoli vinaigrette
	B	Tarte aux oignons	Beignets de calamar	Carottes féta	Farfalles au jambon de pays	Salade Asiatique	Accras de poisson	Gaspacho (soupe froide)
Viandes	C	Filet de poisson blanc à l'aneth	Colombo de volaille	Dos de colin sauce dieppoise	Tomates farcies	Chipolatas	Colin aux capres	Chausson bolognaise
	D	Cervelas orlof	Hache de veau	Cordon bleu de dinde	Brochette de volaille au jus	Boeuf au coco épicé	Sauté de porc aux pruneaux	Paupiette de dinde
Accompagnement	E	Haricots verts à la tomate	Macaronis	Salsifis à la tomate	Riz	Trio de légumes	Penne au pesto	Poêlée vigneronne (pdt h vert champignon)
	F	Céréales gourmandes	Blettes persillées	Flageolets	Poêlée de choux de bruxelles	Polenta	Purée de brocolis	Couscous - Légumes
Fromages	G	Vache qui rit bio	Edam bio	Fromage blanc bio	Tomme noire	Brebis crème	Fourme d'Ambert	Faisselle
	H	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Bleu d'Auvergne	Yaourt aux fruits	Chanteneige	Six de savoie	Yaourt
Desserts	I	Compote pomme ananas	Fraise	Fruit Bio	Flan vanille	Liegeois	Chou vanille	Cake
	J	Fruit Bio	Gaufre	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

LABONNECUISINE@SFR.FR

Menu du *09/06/2025* au *15/06/2025* ***NOM :***

		lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13	samedi 14	dimanche 15
Hors d'œuvres	A	Salade de haricots	Tomate féta	Cocktail de crudités	Carottes râpées à la coriandre	Salade oeufs et pommes de terre	Houmous de petit pois	Surimi
	B	Maquereau	Duo de crudités	Moules à la catalane	Salade de riz	Carotte rouge vinaigrette	Gaspacho(soupe froide) à la feta	Radis beurre
Viandes	C	Brandade de morue	Pilons de poulet sauce barbecue	Boeuf bourguignon	Sauté de porc aux olives	Galette de riz lentilles, emmental	Steak de thon	Aiguillette de poulet thym et citron
	D	Coq au vin	Steak haché sauce au poivre	Paupiette de veau sauce forestière	Dos de colin beurre blanc	Saucisse de Toulouse aux oignons	Escalope de dinde panée	Quenelle de brochet sauce écrevisse
Accompagnement	E	Salade verte	Gratin de chou fleur	Pâtes Bio	Poêlée campagnarde (carotte,chx f,brocol,courget)	Haricot plat	Gratin de coquillettes	Julienne de légumes
	F	Piperade (poivron)	Lentilles	Printanière de légumes	Purée de patate douce	Trio de poivrons	Champignons persillées	Petit épeautre (céréale)
Fromages	G	Fourme d'Ambert	Yaourt vanille bio	Gouda bio	Yaourt nature	Crème de gruyère	Cantadou	Camembert
	H	Brique de vache	Vache picon	Emmental	Tartare nature	Yaourt nature sucré	Fromage blanc	Rondelé aux noix
Desserts	I	Yaourt Bicouche Bio Abricot	Fruit	Brownies	Fruit	Liégeois '	Ile flottante	Chou vanille
	J	Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Liégois à la vanille	Fruit	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

LABONNECUISINE@SFR.FR

Menu du *16/06/2025* au *22/06/2025* ***NOM :***

		lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	samedi 21	dimanche 22
Hors d'œuvres	A	Chou fleur à l'échalote	Salade verte	Terrine de poisson	Salade de pâtes au basilic	Nem aux légumes	Salade verte	Salade de chou blanc
	B	Quiche légumes	Salade de tomates	Chou blanc au fromage	Céleri rémoulade	Poireaux vinaigrette	Salade de champignons ail et fines herbes	Thon maïs mayonnaise
Viandes	C	Bouchées légumes, amandes, persil	Lasagne de légumes	Jambon blanc	Goulash de boeuf sauce paprika	Aiguillettes de volaille au caramel	Poulet basquaise	Boulette d'agneau
	D	Duo de Saucisse de volaille	Cube de poisson sauce poivron	Escalope viennoise	Omelette aux fines herbes	Tarte aux fromages	Emincé de porc à la portugaise	Suprême de volaille aux champignons
Accompagnement	E	Purée de butternut	Poêlée de légumes	Purée de pomme de terre	Aubergines grillées	Riz cantonais	Mélange Carottes-Choux fleur-Brocolis	Pomme de terre rissolées
	F	Pâtes	Duo de carottes	Fondue de poireaux	Polenta	Poêlée vigneronne(pdt h v champigon)	Gnocchis	Petits pois et carottes
Fromages	G	Yaourt aux fruits mixés	Saint nectaire	Vache qui rit bio	Samos	Saint Paulin	Carré	Petit moulé ail et fines herbes
	H	Saint Moret	P'tit louis	Yaourt nature sucré	Yaourt aux fruits	Emmental	Brie	P'tit Cabray
Desserts	I	Fruit	Fruit	Compote de pomme banane	Fruit	Liégeois au chocolat	Tropezienne	Crumble fruit rouge
	J	Bavarois fruit rouge	Flan au chocolat	Fruit	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

LABONNECUISINE@SFR.FR

Menu du *23/06/2025* au *29/06/2025* ***NOM :***

		lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	samedi 28	dimanche 29
Hors d'œuvres	A	Melon	Betterave à la moutarde	Brunoise de légumes du soleil	Beignets de calamar	Coleslaw (choux, carotte rapée)	Salade d'avocat et quinoa	Harmonie de céréales
	B	Brocoli au parmesan	Salade piémontaise (pdt)	Salade aux gésiers	Méli mélo	Crêpe Emmental	Haricot vert vinaigrette	Tartare de tomate
Viandes	C	Dos de colin au paprika	Hachi parmentier	Haché de volaille	Billes de boeuf	Nuggets de poisson	Kebab (lamelle de volaille)	Fricadelle de boeuf
	D	Hache de veau	Escalope de dinde panée	Côte de porc	Poulet au curry	Dos de colin sauce provençale	Palette à la diable	Filet de perche aux épinards
Accompagnement	E	Rosti de légumes	Salade verte	Ebly	Courgettes persillées	Polenta	Trio de poivrons	Haricots beurre persillés
	F	Gratin dauphinois	Poêlée de carottes	Poêlée de légumes grillés	Semoule de couscous	Ratatouille niçoise	Riz pilaf	Macédoine de légumes
Fromages	G	Fromage blanc	Brie	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature	Buche du Pilat	Six de savoie	1/2 Saint-Marcellin
	H	Bleu	Faisselle	Camembert	Gouda	Fromage blanc	Buche de chèvre	Brique de vache
Desserts	I	Fruit	Fruit	Liegeois	Fruit	Fruit	Tarte normande	Tarte flan
	J	Crème renversée au caramel	Far aux pruneaux	Fruit	Riz au lait	Eclair au chocolat	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

LABONNECUISINE@SFR.FR

Menu du *30/06/2025* au *06/07/2025* ***NOM :***

		lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04	samedi 05	dimanche 06
Hors d'œuvres	A	Macédoine de légumes	Salade de chou blanc	Taboulé	Cocktail de crudités	Salade de lentilles	Coeur de palmier à la feta	Jambon blanc
	B	Salade de pois chiches	Salade de perle marine	Salade verte et oignons frit	Salade de pâtes au poulet	Tomate Mozzarella	Chorizo	Terrine de légumes
Viandes	C	Oeuf dur	Cordon bleu de dinde	Colin aux capres	Sauté de volaille	Merguez au jus	Filet de poulet à l'échalotte	Boudin blanc
	D	Cervelas orlof	Colombo de volaille	Mignon de veau sauce aux champignons	Filet de merlu sauce crème	Sauté de porc aux pruneaux	Dos de colin au paprika	Nuggets de volaille
Accompagnement	E	Epinards à la crème	Farfalles	Haricots verts persillés	Gnocchis	Tajine de légumes	Boulgour (céréale)	Champignons persillées
	F	Pommes duchesse	Haricot plat	Petit épeautre	Poêlée caponata (aubergine, tomate, poivron)	Pois chiche à la tomate	Brunoise de légumes du soleil	Penne au jus
Fromages	G	Cantadou	Yaourt bulgy	Tomme blanche	Cantafrais	Milanette	P'tit louis	Rondelé aux noix
	H	Samos	Yaourt nature	Tartare nature	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Six de savoie	Yaourt aux fruits
Desserts	I	Compote de pêche	Fruit	Crème dessert	Fruit	Fruit	Cookie	Tarte grillée aux abricots
	J	Fruit	Quatre quart	Fruit	Moelleux au chocolat	Cake marbré	Fruit	Purée de fruits