CLAPSTOCHE
Service d'aide à la personne

Menu STANDARD du 2 novembre au 8 novembre

Lun. 02 nov.	**Entrée**	Crêpes emmental Céleri râpé vinaigrette	Potage clamart Carottes cuites à la marocaine
	Plat garni	**PAVE DE POISSON BORDELAISE** **Macaroni à l'huile d'olive**	**POULET ROTI SAUCE DIJONNAISE** **Courge butternut braisé**
	Fromage Dessert & laitage	Tomme grise à la coupe Tarte aux mirabelles Yaourt Flan chocolat	Yaourt aromatisé Ananas en morceaux Purée pomme fruits rouges
Mar. 03 nov.	**Entrée**	OEuf dur vinaigrette Lentilles vinaigrette aux échalotes	Potage crécy Concombre vinaigrette
	Plat garni	**SAUTE DE PORC AU CARAMEL(*)** **Epinards à la crème**	**QUENELLES NATURES SAUCE FINANCI...** **Farfalle**
	Fromage Dessert & laitage	Mimolette à la coupe Figues fraîches Gaufre au sucre x 2	Petit suisse x2 Poire au sirop aux épices Purée de pomme
Mer. 04 nov.	**Entrée**	Cœur de palmier & maïs Chou blanc et graines de sésame à la japona...	Velouté de potiron à la noisette Salade de pâtes au pistou
	Plat garni	**COEUR DE MERLU SAUCE NANTUA** **Polenta à la crème**	**PAUPIETTE DE VEAU AU JUS** **Courgettes à l'estragon**
	Fromage Dessert & laitage	Bleu à la coupe Pomme au four Gâteau marbré	Yaourt nature Orange Purée pomme rhubarbe
Jeu. 05 nov.	**Entrée**	Poireaux vinaigrette Endives émincées herbes vinaigrette	Potage oignons Pâté de campagne & cornichons(*)
	Plat garni	**KEFTA D'AGNEAU SAUCE TAJINE** **Semoule**	**RISOTTO CHAMPIGNONS PARMESAN (...**
	Fromage Dessert & laitage	Brie à la coupe Crème dessert pralinée Eclair au chocolat	Fromage blanc aux fruits Raisin Purée pomme pruneaux
Ven. 06 nov.	**Entrée**	Accras de morue Fond d'artichaut vinaigrette	Velouté de topinambour Salade verte vinaigrette
	Plat garni	**OEUFS DURS SAUCE FLORENTINE** **Ecrasé de patates douces**	**BOUDIN BLANC*** **Navets crème de curry**
	Fromage Dessert & laitage	Duo de fromage Pomme Gâteau chocolat	Fromage blanc Riz au lait nappé caramel Purée pomme cannelle
Sam. 07 nov.	**Entrée**	Frisée & croûtons Betteraves cubes au vinaigre de framboise	Potage cérès Pommes de terre vinaigrette aux pruneaux
	Plat garni	**PALERON DE BOEUF SAUCE CHASSEUR** **Coquillettes**	**COLIN FAÇON FISH & CHIPS** **Ratatouille**
	Fromage Dessert & laitage	Bûche du pilat Tarte au flan Crème dessert café	Yaourt aromatisé Prunes Purée pomme banane vanille
Dim. 08 nov.	**Entrée**	Friand au fromage Roulade de volaille aux olives	Potage parisien Carottes râpées vinaigrette à la coriandre
	Plat garni	**RÔTI DE BOEUF JUS A L'AIL** **Lentilles aux oignons**	**HAUT DE CUISSE DE POULET JUS ROMA..** **Haricots beurre**
	Fromage Dessert & laitage	Coulommiers à la coupe Pêche au sirop et amande Tarte au citron	Petit suisse aux fruits x2 Poire Purée pomme abricot

PLATS DE REMPLACEMENTS DU LUNDI 2 AU DIMANCHE 8 NOVEMBRE 2026 :

LUNDI 2 NOVEMBRE	PIZZA FROMAGE & CHAMPIGNONS (PLAT COMPLET)
MARDI 3 NOVEMBRE	LASAGNE AUX LÉGUMES GRILLES (PLAT COMPLET)
MERCREDI 4 NOVEMBRE	TARTIFLETTE (PLAT COMPLET*)
JEUDI 5 NOVEMBRE	BLANQUETTE DE POISSON & Légumes tajine (PLAT COMPLET)
VENDREDI 6 NOVEMBRE	SAUMONETTE SAUCE CITRON & Pommes sautées (PLAT COMPLET)
SAMEDI 7 NOVEMBRE	MERGUEZ & Brocolis au sésame (PLAT COMPLET)

DIMANCHE 8 NOVEMBRE	PETIT SALE AUX LENTILLES (PLAT COMPLET*)

*** contient du porc**

CLAPSTOCHE
Service d'aide à la personne

Menu STANDARD du 9 novembre au 15 novembre

Lun. 09 nov.	**Entrée**	Salade de pommes de terre Gribiche	Potage parmentier
		Macédoine mayonnaise	Radis
	Plat garni	**FILET DE HOKI SAUCE A L'OSEILLE**	**STEAK HACHE DE BOEUF ECHALOTTES**
		Semoule au curcuma	**Haricots verts persillés**
	Fromage Dessert & laitage	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé
		Beignet aux framboises	Orange
		Liégeois vanille	Purée pomme fruits rouges
Mar. 10 nov.	**Entrée**	Pizza tomate fromage	Velouté butternut potiron
		Céleri râpé vinaigrette persillée	Concombre persil
	Plat garni	**SAUTE DE PORC SAUCE MIEL GINGEMB...**	**CANNELLONI & FROMAGE RÂPÉ (PLAT ...**
		Courgettes aux oignons	
	Fromage Dessert & laitage	Emmental à la coupe	Petit suisse x2
		Crème dessert pistache	Poire
		Tarte au chocolat	Purée pomme mangue
Mer. 11 nov.	**Entrée**	Salade de pousse de soja vinaigrette thai	Potage choisy
		Terrine de saumon & citron	Champignons frais au fromage blanc 0%
	Plat garni	**PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE DIJONNAI..**	**FILET DE POISSON MEUNIERE & CITRO..**
		Aubergines	**Flageolets**
	Fromage Dessert & laitage	Comté à la coupe	Yaourt aux fruits
		Pêche au sirop	Kiwi
		Tarte aux prunes	Purée pomme biscuit amande
Jeu. 12 nov.	**Entrée**	Jambon blanc* (1tr)	Potage soubise
		Mousse de canard	Salade tricolore vinaigrette
	Plat garni	**OMELETTE AU FROMAGE**	**HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)**
		Brocolis	
	Fromage Dessert & laitage	Pont l'Evêque à la coupe	Faisselle
		Croisillon abricot	Raisin
		Crème dessert pralinée	Purée pomme ananas
Ven. 13 nov.	**Entrée**	Salade bien-être	Potage esau
		Fond d'artichaut vinaigrette	Carottes râpées à la coriandre
	Plat garni	**FILET DE CABILLAUD SAUCE TANDOORI**	**ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX CHAM..**
		Riz pilaf	**Courge butternut aux herbes**
	Fromage Dessert & laitage	Saint paulin à la coupe	Fromage blanc et miel
		Cake au citron	Kaki
		Semoule au lait	Purée pomme poire
Sam. 14 nov.	**Entrée**	Salade créole	Potage haricots verts marjolaine
		Friand au fromage	Salade des îles
	Plat garni	**ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE..**	**MOUSSAKA (PLAT COMPLET)**
		Légumes du pot	
	Fromage Dessert & laitage	Camembert à la coupe	Petit suisse x2
		Paris-Brest	Ananas en morceaux
		Mousse au chocolat	Purée de pomme
Dim. 15 nov.	**Entrée**	Crêpes aux champignons	Potage céleri
		Rillettes de thon & salade verte	Poivrons à l'italienne
	Plat garni	**ROTI DE DINDE SAUCE BARBECUE**	**SAUTE DE BOEUF BOURGUIGNON**
		Purée de patates douces	**Blettes persillées**
	Fromage Dessert & laitage	Edam à la coupe	Petit suisse aux fruits x2
		Abricots au sirop	Pomme
		Mini choux vanille	Purée pomme rhubarbe

PLATS DE REMPLACEMENTS DU LUNDI 9 AU DIMANCHE 15 NOVEMBRE 2026 :

LUNDI 9 NOVEMBRE	PETIT SALE AUX LENTILLES (PLAT COMPLET*)
MARDI 10 NOVEMBRE	ALOUETTE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR & Fusilli (PLAT COMPLET)
MERCREDI 11 NOVEMBRE	FILET DE POULET SAUCE BASQUAISE & Émincé de poireaux à la béchamel (PLAT COMPLET)
JEUDI 12 NOVEMBRE	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE(*) & Polenta à la crème (PLAT COMPLET*)
VENDREDI 13 NOVEMBRE	ENDIVES AU JAMBON (PLAT COMPLET*)
SAMEDI 14 NOVEMBRE	CŒUR DE MERLU SAUCE A L'ANETH & Petits pois à l'anglaise (PLAT COMPLET)

DIMANCHE 15 NOVEMBRE NUGGETS DE POISSON & CITRON & Penne à l'huile d'olive (PLAT COMPLET)

*** contient du porc**

CLAPSTOCHE
Service d'aide à la personne

Menu STANDARD du 16 novembre au 22 novembre

Lun. 16 nov.	**Entrée**	Cœurs de palmier vinaigrette	Potage légumes d'été
		Haricots verts vinaigrette	Salade de pâtes au basilic
	Plat garni	**FILET DE COLIN SAUCE A L'ANETH**	**FILET DE POULET SAUCE AUX EPICES**
		Haricots rouges curry	**Aubergines à la tomate**
	Fromage Dessert & laitage	Bûche à la coupe	Fromage blanc
		Crème dessert pralinée	Kiwi
		Gâteau basque	Purée pomme pêche
Mar. 17 nov.	**Entrée**	Salade de riz maïs pois chiches coriandre	Potage paysan
		Carottes râpées vinaigrette	Fond d'artichaut salade tomate
	Plat garni	**PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE MARSE..**	**ESCALOPE DE DINDE SAUCE CITRON**
		Fenouil braisé	**Semoule**
	Fromage Dessert & laitage	Gouda à la coupe	Yaourt nature
		Beignet abricot	Prunes
		Liégeois vanille	Purée pomme vanille
Mer. 18 nov.	**Entrée**	Crêpes à l'emmental	Potage poireaux pommes de terre
		OEuf dur mayonnaise	Chou blanc râpé persillé
	Plat garni	**CHIPOLATAS AUX HERBES DE PROVENC..**	**STEAK HACHE DE VEAU SAUCE STROGO...**
		Gratin dauphinois	**Haricots verts persillés**
	Fromage Dessert & laitage	Cantal à la coupe	Fromage blanc et crème de marron
		Cœur fondant chocolat	Pomme
		Salade de fruits au naturel	Purée pomme mangue
Jeu. 19 nov.	**Entrée**	Salade de pommes de terre niçoise	Soupe de courgettes
		Endives émincées herbes vinaigrette	Salade de quinoa aux herbes & tomate
	Plat garni	**COEUR DE MERLU SAUCE CREOLE**	**BOULETTES DE BOEUF SAUCE CUMIN**
		Riz basmati	**Ratatouille**
	Fromage Dessert & laitage	Brie à la coupe	Petit suisse aux fruits x2
		Pêche au sirop	Raisin
		Tarte noix de coco	Purée pomme banane vanille
Ven. 20 nov.	**Entrée**	Duo d'agrumes	Velouté de potiron à la noisette
		Taboulé aux raisins secs	Pâté de campagne & petits oignons(*)
	Plat garni	**OEUFS BROUILLES AUX CHAMPIGNONS**	**EMINCE DE DINDE SAUCE GRAND MERE**
		Blé à la tomate	**Courge de butternut à la crème**
	Fromage Dessert & laitage	Tomme blanche à la coupe	Yaourt brassé
		Crème caramel	Ananas en morceaux
		Moelleux maison poire chocolat	Purée pomme cannelle
Sam. 21 nov.	**Entrée**	Buns à l'emmental	Potage champignons
		Salade de haricots rouges vinaigrette	Céleri râpé à l'indienne
	Plat garni	**FILET DE COLIN SAUCE BLANQUETTE**	**LASAGNE BOLOGNAISE (PLAT COMPLE...**
		Brocolis au sésame	
	Fromage Dessert & laitage	Coulommiers à la coupe	Petit suisse x2
		Mandarine au sirop	Pruneaux au thé
		Flan pâtissier	Purée pomme fruits rouges
Dim. 22 nov.	**Entrée**	Demi-pamplemousse	Potage crécy
		Museau & cornichons(*)	Radis roses râpés sauce fromage blanc herbe..
	Plat garni	**ROTI DE PORC SAUCE ECHALOTE(*)**	**AIGUILLETTES DE POISSON PANE & CI...**
		Epinards à la béchamel	**Purée de panais**
	Fromage Dessert & laitage	Saint nectaire à la coupe	Yaourt aromatisé
		Brunoise de fruits	Poire
		Brownie crème anglaise	Purée pomme pruneaux

PLATS DE REMPLACEMENTS DU LUNDI 16 AU DIMANCHE 22 NOVEMBRE 2026 :

LUNDI 16 NOVEMBRE	BRANDADE DE MORUE (PLAT COMPLET)
MARDI 17 NOVEMBRE	TARTE AUX LÉGUMES (PLAT COMPLET)
MERCREDI 18 NOVEMBRE	CHILI CON CARNE & RIZ (PLAT COMPLET)
JEUDI 19 NOVEMBRE	NUGGETS DE VOLAILLE & Purée saint germain (PLAT COMPLET)
VENDREDI 20 NOVEMBRE	PIZZA TOMATE MOZZARELLA (PLAT COMPLET)
SAMEDI 21 NOVEMBRE	AIGUILLETTES DE POULET JUS AU THYM & Torti (PLAT COMPLET)

DIMANCHE 22 NOVEMBRE	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE FINANCIÈRE ET Riz (PLAT COMPLET)

*** contient du porc**