



Maffrais Services

MENU

Du lundi 30 Août au vendredi 03 Septembre 2021



Semaine 35

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Concombre à la crème	Salade de pâte	Friand au fromage	Melon	Salade niçoise
PLAT 	Saucisse	Filet de poisson du marché	Sauté de dinde	Pizza végétarienne	Steack haché
ACCOMPAGNEMENT 	Purée	Julienne de légumes	Petits pois	Salade verte	Haricots verts
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Entremet chocolat	Fruit	Fruit	Purée de fruit	Muffin's

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Menu Blanc Cœur



Maffrais
Services

MENU

Du lundi 06 Septembre au vendredi 10 Septembre 2021



Semaine 36

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes râpées 	Salade de riz, maïs, œufs 	Salade de tomates 	Salade vosgienne 	Céleri rémoulade
PLAT 	Bœuf bourguignon 	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Cordon bleu 	Poisson frais du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Pâtes 	Gratin de légumes 	Frites 	Duo de pommes de terre et ratatouille 	Carottes vichy
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage Blanc	Fromage	
DESSERT 	Crème dessert	Fruit 	à la compote	Fruit 	Eclair chocolat

Plat fait maison



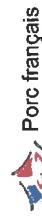
Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France





Maffrais Services

MENU

Du lundi 13 Septembre au vendredi 17 Septembre 2021



Semaine 37

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Taboulé	Concombre vinaigrette	Macédoine rémoulade	Tomates aux oeufs	Pizza
PLAT 	Poisson pané	Escalope de volaille normande	Gratin de poisson	Couscous végétarien	Carbonnade flamande
ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de courgettes	Blé à la tomate	aux petits légumes		Haricots verts
FROMAGE 	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage blanc
DESSERT 	Fruit	Crêpe au sucre	Fruit	Beignet aux pommes	et dés de pêche

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Plus de Valeur



Maffrais Services

MENU

Du lundi 20 Septembre au vendredi 24 Septembre 2021



Semaine 38

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI à thème ETATS-UNIS	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade marocaine	Oeufs sauce cocktail	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de tomates soja
PLAT 	Pâtes à l'italienne	Filet de poisson du marché	Emincé de porc à la moutarde	Hamburger	Poulet rôti
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte	Brocolis au beurre	Riz pilaf	Frites	Ratatouille
FROMAGE 	Fromage	Yaourt nature	Fromage		Fromage
DESSERT 	Clafoutis aux pommes	Fruit	Pomme cuite	Brownies	Riz au lait

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France





Maffrais Services

MENU

Du lundi 27 Septembre au vendredi 1er Octobre 2021



Semaine 39

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade strasbourgeoise 	Carottes râpées 	Cornet de jambon 	Concombre à la crème 	Salade de chou blanc et cervelas
PLAT 	Blanquette de dinde 	Hachis végétarien 	Steak haché 	Cassoulet maison 	Poisson frais du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Carottes persillées 	Salade verte 	Haricots beurre et tomate provençale 	Salade verte 	Poêlée bretonne
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
DESSERT 	Fruit 	Purée de fruit	Flan pâtissier 	Fruit 	Tarte aux pommes

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France



Produit issu de l'agriculture Biologique



Maffrais Services

MENU

Du lundi 04 au vendredi 08 Octobre 2021



Semaine 40

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Céleri rave	Duo de saucisson ail et sec, beurre	Tomates féta	Salade pommes de terre au thon	Carottes râpées maïs
PLAT 	Poisson frais du marché	Steack haché	Palette de porc sauce cornichons	Escalope à la crème	Quiche au comté et pommes de terre
ACCOMPAGNEMENT 	Riz créole	Petits pois	Pâtes	Gratin de chou fleur	Salade verte
FROMAGE 	Petit suisse	Fromage		Fromage	Panna cotta
DESSERT 	Purée de fruit	Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit	aux fruits rouges

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique





Maffrais Services

MENU

Du lundi 11 au vendredi 15 Octobre 2021



Semaine 41

Semaine du goût sur le thème des épices

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Concombre au curry	Salade de Pommes de terre au paprika	Crêpe au jambon	Salade de tomates épicées à l'indienne	Crème de carottes au cumin
PLAT 	Rougail de saucisse	Filet de poisson du marché au curcuma	Poulet Massale	Pizza végétarienne	Steack haché et beurre au piment doux
ACCOMPAGNEMENT 	Riz madras	Gratin de légumes à la muscade	Pommes de terre aux épices	Salade verte à la graine de moutarde	Haricots verts
FROMAGE 		Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Fromage blanc	Fruit	Fruit	Pomme à la cannelle	Moelleux chocolat

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



Blanc à la Cannelle



Maffrais Services

MENU

Du lundi 18 au vendredi 22 Octobre 2021



Semaine 42

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes maïs 	Salade de riz au thon 	Salade coleslaw 	Crème de légumes 	Betteraves râpées
PLAT 	Pot au feu 	Boulettes végétales	Jambon sauce champignons 	Nuggets 	Filet de poisson frais du marché
ACCOMPAGNEMENT 		Légumes couscous 	Frites	Pâtes semi-complètes 	Brocolis au beurre
FROMAGE 	Fromage	Fromage		Fromage	
DESSERT 	Flan nappé caramel	Fruit 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Riz au lait et coulis de fruits rouges

Plat fait maison



Menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique

