

Semaine du 27 au 31 mars

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Carottes rapées

Cordon bleu

Petits pois, carottes

Petit suisse aromatisé

Compote pomme, poire



Betterave vinaigrette



Jambon de paris



Jambon de volaille

Gratin de macaronis

Chanteneige

Entremet pistache



Tomates vinaigrette



Steack haché sauce barbecue



Pommes noisettes



Petit suisse sucré

Kiwi

Macédoine mayonnaise

Poisson pané

Purée d'épinard

Yaourt pulpé

Sablé des Flandres



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 03 au 07 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Salade basque



Roti de porc au jus



Roti de volaille

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

Crêpe au fromage



Boulettes de bœuf Stroganoff

Jeunes carottes persillées

Cantafrais

Compote de pommes



Concombre vinaigrette

Emincé de volaille Orloff



Emincé de volaille à l'emmental

Frites au four

Yaourt aromatisé



Poires

Paté de foie

Paté de volaille

Haché de cabillaud cressonnette

Tortis

Emmental

Crème dessert chocolat



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 10 au 14 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 17 au 21 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 24 au 28 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade basque

Lasagnes

Caprice

Yaourt aux fruits

Friand au fromage



Saucisse de toulouse



Saucisse de volaille

Jeunes carottes

Petit suisse sucré

Mousse au chocolat



Concombre vinaigrette

Nuggets de poulet, ketchup

Riz

Fromage blanc sucré

Madeleine



Tomates vinaigrette

Dos de colin, thym, citron

Purée de brocolis

Yaourt sucré

Compote de poires



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 01 au 05 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Betteraves vinaigrette



Escalope de volaille sauce
amourette (crème, citron)

Haricots verts

Yaourt sucré

Nappé caramel



Tomates, maïs



Croquettes de bœuf, sauce tomate

Frites au four

Petit suisse aromatisé

Entremets chocolat



Taboulé

Steack de poisson crème
d'asperges

Gratin de choux fleur

Yaourt sucré



Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 08 au 12 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Radis, beurre

Cordon bleu

Petits pois

Petit suisse sucré

Liégeois chocolat



Concombre vinaigrette



Sauté de porc à la dijonnaise



Sauté de volaille à la dijonnaise

Purée

Yaourt aromatisé



Fraises

Crêpe au fromage

Dos de colin à l'oseille

Riz

Compote de pommes

Petits beurre



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 15 au 19 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

 Betteraves vinaigrette

Lasagnes

Petit suisse sucré

Ananas au sirop

 Salade du chef

Rougail de saucisse


Rougail de saucisse de volaille


Semoule

Yaourt sucré

Crème dessert vanille

Tomates niçoise

Mijoté de volaille provençale


Frites au four

Petit suisse aromatisé

Compote de pommes

Pâté de foie

Paté de volaille

Poisson pané

Poêlée de légumes fromagère

Cantafrais

 Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.