

Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre au surimi	Salade verte et dés de de mimolette	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Concombres rondelles
Rôti de porc sauce estragon	Spaghettini sauce tomate façon bolognaise de pois-chiche	Blanquette de veau	Crispidor au fromage	Filet de colin lieu sauce citron
Courgettes au basilic	 	Riz créole	Mélange 5 céréales	Cordiale de légumes
Camembert	Fraidou	Fondu vache picon	Yaourt nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Milk shake à l'ananas	Salade de fruits frais	Banane au caramel	Gaufre au chocolat
				



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'aneth	Pâté de campagne	Tomates aux olives	Concombres rondelles	Salade verte et mimolette
Merguez	Sauté de bœuf sauce curry	Jambon sauce charcutière	Haché au veau pizzaiolo	Blanquette de poisson
Purée de brocolis	Riz créole	Carottes au cumin	Macaroni gratinés	Tian de légumes
Yaourt nature	Brie	Yaourt nature	Gouda	Yaourt nature
Compote allégée de pomme et pêche	Fruit de saison	Tartelette au fromage blanc	Crème dessert caramel	<i>Cake au citron et graines de pavot *</i>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la menthe	Maïs	Salade piémontaise	Cubes de betteraves	Carottes râpées
Aiguillette de poulet sauce pesto crémeuse	Sauté de porc sauce caramel	Rôti de bœuf sauce estragon	Hot dog frite de patate douce sauce barbecue *	Filet de hoki sauce portugaise
Pommes de terre robe des champs	Petit pois à l'étuvé	Courgettes braisées	   Salade verte	Macaroni
Yaourt nature	Camembert	 Saint Nectaire	Edam	Fondu vache picon
Cône glacé vanille fraise	Mille-feuille 	Fruit de saison	Mousse à la noisette	Flan saveur vanille



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 1 au 5 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la menthe	Salade verte mimosa	Salade de tomates	Concombres rondelles	Pâtes au curry en salade
Cuisse de poulet rôti au jus	Penne sauce bolognaise Et emmental râpé	Rôti de porc sauce dijonnaise	Sauté de veau marengo	Pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette
Epinards en branche	Yaourt nature	Polenta crémeuse	Carottes persillées	Brocolis
Mimolette	Salade de fruits frais	Saint Bricet	Cantafrais	Coulommiers
Fruit de saison		Compote allégée pomme fraise	<i>Tarte au chocolat et spéculoos*</i>	Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 8 au 12 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Mission anti-gaspi	
Salade à la Grecque	Macédoine sauce à la mayonnaise	Pomelos	Radis au beurre	Endives aux noix
Croustillant de poisson	Boulette au mouton façon catalane	Echine de porc demi-sel	Sauté de bœuf aux olives	Filet de hoki sauce dieppoise
Purée de pommes de terre	Légumes couscous	Lentilles	Riz pilaf	Macaroni
Fromage demi-sel	Camembert	Yaourt nature	Montcadi croûte noire	Yaourt nature
Flan saveur vanille nappé au caramel	<i>Cake au sarrasin *</i>	Fruit de saison	<i>Smoothie pomme banane framboise</i>	Fruit de saison
	 			



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 15 au 19 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Dips de carottes sauce fromage blanc aux fines herbes	Jus de tomate et carotte	Mortadelle	Tomate aux olives	Salade verte et dés de mimolette
Jambon sauce charcutière	PLAT REGIONAL	Supreme de merlu sauce façon bouillabaisse	 Hachis parmentier au boeuf	Fricassée de poisson blanc
Cordiale de légumes	Semoule	Tomates à la provençale et torti	Et salade verte	Riz créole
Yaourt nature	Gouda	Croc lait	Coulommiers	Chanteneige
Crumble à la poire et aux amandes	<i>Salade cocktail de fruits frais jus de raisin</i> 	Flan saveur chocolat	Fruit de saison	Compote allégée pomme fraise



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Pâques	
FERIE	<p>Cubes de betteraves</p> <p>Gratin de macaronis aux brocolis et cheddar</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de légumes gratinées</p> <p>Kiri</p> <p>Flan saveur vanille</p>	<p>Salade de courgettes et concombres</p> <p>Gigot d'agneau rôti à l'ail</p> <p>Carottes au thym</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Paris Brest chocolat noisette</p>	<p>Piperade froide</p> <p>Pavé de colin d'Alaska sauce basilic</p> <p>Gnocchi à sauce à la tomate et thym</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus

Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri râpé au fromage blanc</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Tomme grise</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p> Plat du chef</p> <p> LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Cake brocolis et carotte et sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Steak haché de boeuf sauce ketchup du chef</p> <p>Petits pois à l'étuvé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Blé en salade</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricots verts aux poivrons</p> <p>Coulommiers</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p> <p>Poisson blanc sauce vierge</p> <p>Pommes de terre noisettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Glace à l'eau Mister Freeze</p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien

