

AVRIL 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 1/4	MARDI 2/4	MERCREDI 3/4	JEUDI 4/4	VENDREDI 5/4	SAMEDI 6/4	DIMANCHE 7/4
Salade aux deux racines <small>(betteraves et carottes cuites)</small>	Chou blanc râpé à l'ananas	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de coiza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Saucisson à l'ail* et cornichon	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Céleri rémoulade	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>
Rôti de porc sauce ciboulette	PLAT 2 EN 1 Paëlla au poulet <small>(Poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer)</small>	Cœur de merlu sauce ensoleillée	PLAT 2 EN 1 Œufs florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	Sauté d'agneau à la provençale	Cuisse de pintade sauce chasseur
Pâtes BIO fusillis et emmental râpé		Crèmeux de haricots verts		Pommes dauphines	Haricots blancs façon grand-mère	Jardinière fraîche de légumes <small>(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</small>
Montboissier	Pont l'Evêque AOC	Camembert	Gouda	Bûchette laits mélangés <small>(Laits de vache et chèvre)</small>	Brie	Cantal AOC
Fruit de saison	Crème dessert caramel	Salade de fruits frais maison	Crème desert praliné	Mirabelles au sirop	Mousse au café	Charlotte aux poires
DINER						
LUNDI 1/4	MARDI 2/4	MERCREDI 3/4	JEUDI 4/4	VENDREDI 5/4	SAMEDI 6/4	DIMANCHE 7/4
Feuilleté bolognaise*	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Radis et beurre	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Salade des îles <small>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette
Blanquette de dinde	Quiche aux trois fromages maison <small>(Emmental, Cantal AOC, Bûche des Dômes)</small>	Rôti de bœuf sauce échalote <small>(vbf)</small>	Sauté de veau marengo	Dos de cabillaud sauce beurre blanc	Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons	Bœuf aux oignons <small>(vbf)</small>
Endives braisées	Salade verte	Pâtes BIO spaghettis et emmental râpé	Polenta crémeuse	Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Gratin de courgettes	Pommes de terre vapeur persillées
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Fromage frais Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Fromage fondu Vache qui rit	Faisselle	Petits suisses nature
Semoule au lait maison	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon Appétit* 



AVRIL 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque\* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 8/4	MARDI 9/4	MERCREDI 10/4	JEUDI 11/4	VENDREDI 12/4	SAMEDI 13/4	DIMANCHE 14/4
Segments de pomelos* et sucre	Maquereau à la moutarde*	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Lentilles à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette
Blanquette de veau à l'ancienne	Quiche Lorraine maison	Saucisses de Francfort* <small>Dosette de moutarde</small>	PLAT 2 EN 1  Couscous	Aile de raie sauce citron	Cuisse de canette façon grand-mère	Rôti de veau sauce napolitaine
Riz BIO pilaf	Salade verte	Purée de brocolis		Pommes de terre vapeur persillées	Navets et carottes persillés	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé
Mimolette	Bûche des Dômes	Coulommiers	Saint Nectaire AOP	Carré de l'Est	Emmental	Munster AOP
Compote et son biscuit	Fruit de saison	<b>Flan pâtissier</b>	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	<b>Tartelette tatin</b>	Fruit de saison

DINER

LUNDI 8/4	MARDI 9/4	MERCREDI 10/4	JEUDI 11/4	VENDREDI 12/4	SAMEDI 13/4	DIMANCHE 14/4
Pâté en croûte* et cornichon	Salade de haricots verts et œuf dur	Carottes râpées citronnette	Salade finlandaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)</small>	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Champignons à la grecque	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Filet de colin meunière* et son citron	Rôti de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small>	Rôti de dinde sauce suprême	Jambon blanc Label Rouge	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Œufs à la bérrichonne <small>(Vin rouge, lardons, tomate)</small>	Fondant de porc royal aux pruneaux
Poêlée de champignons	Pommes roostis	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Poêlée méridionale maison <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)</small>	Purée de céleri	Riz BIO pilaf	Haricots beurre persillés
Fromage blanc nature	Fromage fondu Kiri	Faisselle	Fromage frais Saint Môret	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Samos
Fruit de saison	Mousse aux marrons	Compote et son biscuit	Pruneaux d'Agen au vin	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème renversée

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



**Bon  
Appétit** 

AVRIL 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 15/4	MARDI 16/4	MERCREDI 17/4	JEUDI 18/4	VENDREDI 19/4	SAMEDI 20/4	DIMANCHE 21/4
Mousse de canard* et cornichon	Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade américaine <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Quiche au fromage*	Chou rouge au lard
Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Normandin de veau* sauce forestière	Filet de saumon sauce à l'aneth	Andouillette* et son confit d'oignons	Cuisse de pintade sauce normande	Travers de porc sauce miel	Sauté de bœuf au paprika <small>(vbf)</small>
Purée de courgettes	Endives braisées	Pâtes BIO penne et emmental râpé	Frites au four*	Gratin de chou-fleur	Petits pois à la française	Pommes boulangères
Fromage brique croûte noire	Edam	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	<b>Gourmandise passion</b>	Ananas au sirop	Riz au lait maison	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Liégeois à la vanille
DINER						
LUNDI 15/4	MARDI 16/4	MERCREDI 17/4	JEUDI 18/4	VENDREDI 19/4	SAMEDI 20/4	DIMANCHE 21/4
Salade de betteraves à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Terrine aux trois légumes* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>
Omelette* aux oignons et à la tomate	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	Croque Monsieur maison	Filet de poulet sauce provençale	Cœur de merlu sauce dieppoise	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron Jardinière fraîche de légumes <small>(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</small>
Riz BIO pilaf	Haricots blancs à la bretonne	Salade verte	Salsifis	Purée de pommes de terre		
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Carré frais	Petits suisses nature	Faisselle
Crème dessert café	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon  
Appétit* 

## AVRIL 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque\* ne sont pas faits "Maison"



### DEJEUNER

LUNDI 22/4	MARDI 23/4	MERCREDI 24/4	JEUDI 25/4	VENDREDI 26/4	SAMEDI 27/4	DIMANCHE 28/4
<b>Pâques</b>						
Salade norvégienne BIO <i>(Pâtes BIO penne, tomates, courgettes, poivron, saumon fumé, aneth, vinaigrette)</i>	Radis et beurre	Œuf en gelée <i>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</i>	Salade californienne <i>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>	Courgettes râpées au basilic	Salade de penne à la Romana BIO <i>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</i>	Salade coleslaw <i>(Carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</i>
Navarrin d'agneau aux raisins secs	Rognons de bœuf sauce moutarde <i>(vbf)</i>	Cuisse de lapin cocotte	Quiche au chèvre et à la tomate maison	PLAT 2 EN 1	Sauté de veau citron olives	Fricassée de poulet mariné <i>(Curry, gingembre)</i>
Purée de céleri	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Carottes à la crème	Salade verte	Brandade de morue	Légumes ensoleillés <i>(Courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, oignons)</i>	Riz BIO pilaf
Comté AOC	Cantal AOC	Camembert	Bûche des Dômes	Emmental	Carré de l'Est	Saint Nectaire AOC
<b>Pâtisserie de Pâques</b>	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen à la cannelle	<b>Framboisier</b>	Mousse au chocolat

### DINER

LUNDI 22/4	MARDI 23/4	MERCREDI 24/4	JEUDI 25/4	VENDREDI 26/4	SAMEDI 27/4	DIMANCHE 28/4
Salade de betteraves à la vinaigrette	Jambon de Pays* et son beurre	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine océane au saumon* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Taboulé libanais <i>(Boulgour, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</i>	Macédoine mayonnaise	Salade landaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais, vinaigrette)</i>
Steak haché <i>(vbf)</i>	Dos de colin-lieu sauce ensoleillée	Carré de porc 1/2 sel <i>Dosette de moutarde</i>	Rôti de veau sauce chasseur	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i>	Merguez* <i>Dosette de ketchup</i>	Rôti de porc sauce madère
Pommes de terre rissolées aux herbes	Mousseline d'épinards	Lentilles à la paysanne	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Haricots verts persillés	Pommes boulangères	Endives braisées
Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage fondu Samos	Yaourt nature	Fromage frais Boursin ail et fines herbes	Fromage frais pavé 1/2 sel	Fromage blanc nature
Compote et son biscuit	Poire au sirop	Île flottante	Compote et son biscuit	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon  
Appétit* 