

MARS 2019



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

DEJEUNER

LUNDI 4/3	MARDI 5/3	MERCREDI 6/3	JEUDI 7/3	VENDREDI 8/3	SAMEDI 9/3	DIMANCHE 10/3
Terrine aux deux poissons et mayonnaise*	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Carottes râpées à l'orange	Salade d'endives aux raisins secs	Feuilleté forestier*	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Chou blanc râpé à l'ananas
Rôti de bœuf sauce piquante (vbf)	Blanquette de veau à l'ancienne	Dos de cabillaud sauce Noilly	PLAT 2 EN 1 Choucroute garnie	Cuisse de poulet sauce Vallée d'Auge	Saucisses chipolatas* et son confit d'oignons	Gigot d'agneau juste rôti
Purée Crécy <small>(carottes)</small>	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO penne et emmental râpé		Courgettes persillées	Poêlée de légumes <small>(brocolis, haricots verts, champignons)</small>	Pommes boulangères
Coulommiers	Comté AOC	Saint Paulin	Munster AOP	Bûche des Dômes	Brie	Chèvre
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème renversée	Pomme cuite	Ile flottante	Tartelette au citron	Mousse au chocolat

DINER

LUNDI 4/3	MARDI 5/3	MERCREDI 6/3	JEUDI 7/3	VENDREDI 8/3	SAMEDI 9/3	DIMANCHE 10/3
Avocat à la vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon*	Salade fermière <small>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Macédoine mayonnaise	Tomate persillée à la vinaigrette	Segments de pomelos* et sucre	Salade exotique <small>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>
Paupiette de lapin* cocotte	Quiche aux oignons et lardons maison	Omelette au fromage*	Boulettes de bœuf* sauce tomate	Filet de saumon sauce poivre vert	Bœuf aux oignons (vbf)	Rôti de dinde sauce suprême
Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Salade de mâche	Ratatouille	Semoule BIO	Riz BIO pilaf	Haricots blanc grand-mère	Endives braisées
Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature	Faisselle	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage frais Boursin ail et fines herbes	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature
Crème dessert café	Mirabelles au sirop	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote et son biscuit	Compote et son biscuit	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 

MARS 2019



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

DEJEUNER

LUNDI 11/3	MARDI 12/3	MERCREDI 13/3	JEUDI 14/3	VENDREDI 15/3	SAMEDI 16/3	DIMANCHE 17/3
Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salami et cornichon*	Courgettes râpées au basilic	Salade de rollmops aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés mayonnaise)</small>
PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles	Bœuf bourguignon (vbf) Pommes de terre vapeur persillées	Cuisse de canette façon grand-mère Haricots verts persillés	Quiche aux trois fromages maison Salade d'endives	Calamars sauce armoricaine au cognac Riz BIO pilaf	Sauté de veau marengo Purée de navets	Cuisse de pintade sauce normande Pâtes BIO spaghettis et emmental râpé
Fromage brique croûte noire	Saint Paulin	Montboissier	Cantal AOC	Gouda	Chèvre	Pont l'Evêque AOC
Crème dessert praliné	Fruit de saison	Tarte fondante au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé	Fruit de saison	Paris Brest

DINER

LUNDI 11/3	MARDI 12/3	MERCREDI 13/3	JEUDI 14/3	VENDREDI 15/3	SAMEDI 16/3	DIMANCHE 17/3
Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, riz et haricots)</small>	Quiche Lorraine*	Chou rouge râpé au lard	Concombre à l'estragon	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thaï parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>
Omelette aux oignons et tomate* Purée de brocolis	Coeur de merlu sauce ensoleillée Carottes Vichy	Blanquette de fondant de porc à la moitarde Pâtes BIO tortis et emmental râpé	Rôti de veau sauce napolitaine Semoule BIO	Merguez* Choux de Bruxelles	Steak haché sauce milanaise (vbf) <small>(Tomates, jambon blanc Label rouge, ail, thym)</small> Polenta crémeuse	Rôti de porc sauce ciboulette Poêlée méridionale maison <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail)</small>
Yaourt nature	Fromage frais Pavé 1/2 sel	Faisselle	Fromage fondu Six de Savoie	Fromage blanc nature	Fromage fondu Samos	Yaourt nature
Fruit de saison	Riz au lait maison	Compote et son biscuit	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Mousse au marron	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 

MARS 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 18/3	MARDI 19/3	MERCREDI 20/3	JEUDI 21/3	VENDREDI 22/3	SAMEDI 23/3	DIMANCHE 24/3
Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Segments de pomelos* et son sucre	Potage poireaux pommes de terre	Radis beurre	Taboulé BIO à l'orientale <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Betteraves à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Navarrin d'agneau Jardinière fraîche de légumes	PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate	Filet de colin meunière* et son citron Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Rosbif froid sauc béarnaise (vbf) Purée Saint Germain <small>(Pois cassés)</small>	Rôti de veau sauce forestière Courgettes sautées à l'ail	Rôti de dinde sauce crème Endives braisées	Fondant de porc au curry Riz BIO pilaf
Fromage laits mélangés <small>(vache et chèvre)</small>	Camembert	Edam	Pont l'Evêque AOC	Fromage brique croûte noire	Saint Nectaire AOP	Cantal AOC
Fruit de saison	Gourmandise passion	Salade de fruits frais exotiques	Fromage blanc fruité	Ananas au sirop	Flan gélifié nappé caramel	Crème renversée
DINER						
LUNDI 18/3	MARDI 19/3	MERCREDI 20/3	JEUDI 21/3	VENDREDI 22/3	SAMEDI 23/3	DIMANCHE 24/3
Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette	Terrine aux trois légumes mayonnaise*	Salade méditerranéenne <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</small>	Mortadelle et cornichon*	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, mais, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Carottes râpées aux câpres	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes rizotte BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
Fricassée de poulet au colombo Riz BIO pilaf	Normandin de veau sauce forestière Polenta	PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce mornay <small>(Epinards)</small>	Galette paysanne Salade de mâche	Dos de cabillaud sauce à l'aneth Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Andouillette* sauce moutarde Pommes de terre rissolées aux herbes	Bœuf au paprika (vbf) Purée de céleri
Fromage fondu Kiri	Fromage blanc nature	Fromage frais ail et fines herbes Cantadou	Petits suisses natures	Fromage frais Chanteneige	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	Compote et son biscuit	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 

MARS 2019



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

DEJEUNER

LUNDI 25/3	MARDI 26/3	MERCREDI 27/3	JEUDI 28/3	VENDREDI 29/3	SAMEDI 30/3	DIMANCHE 31/3
Asperges à la vinaigrette	Avocat à la mayonnaise*	Carottes râpées citronnette	Salade du soleil BIO <small>(Pâtes BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small>	Pâté de campagne supérieur et cornichon*	Salade de riz rose <small>(Riz, betterave, thon, mayonnaise, persil)</small>	Salade des caraïbes <small>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</small>
Fricassée de poulet sauce suprême	Steak haché sauce échalote (vbf)	PLAT 2 EN 1	Quiche aux oignons maison	Filet de saumon sauce basilic	Boudin blanc sauce Porto	Estouffade de bœuf aux lardons (vbf)
Petits pois à la française	Frites au four*	Axoa de veau et son riz <small>(haché de veau, tomate, poivrons)</small>	Salade de mâche	Pommes de terre vapeur persillées	Purée de courgettes	Polenta crémeuse
Coulommiers	Comté AOC	Saint Paulin	Chèvre	Bûche des Dômes	Brie	Munster AOP
Petit pot de crème au café maison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat

DINER

LUNDI 25/3	MARDI 26/3	MERCREDI 27/3	JEUDI 28/3	VENDREDI 29/3	SAMEDI 30/3	DIMANCHE 31/3
Segments de pomelos* et son sucre	Crêpe jambon fromage*	Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>	Salade d'endives aux raisins secs	Potage persil	Céleri rémoulade	Taboulé libanais <small>(Bulgour, 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)</small>
Rôti de porc aux pruneaux	Beaufilet de colin lieu pané* et son citron	Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons	Gigot d'agneau juste rôti	Cuisse de pintade sauce chasseur	Sauté de veau à la catalane	PLAT 2 EN 1
Semoule BIO	Brocolis	Ratatouille	Haricots blancs à la bretonne	Haricots verts persillés	Pâtes BIO tortis et emmental râpé	Œufs à la Dubarry <small>(chou-fleur)</small>
Petits suisses natures	Faisselle	Fromage frais Saint Morêt	Fromage blanc nature	Fromage frais Boursin ail et fines herbes	Petits suisses natures	Fromage fondu Six de Savoie
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Compote et son biscuit	Mousse au chocolat	Compote et son biscuit	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 