

MARS 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 2/3	MARDI 3/3	MERCREDI 4/3	JEUDI 5/3	VENDREDI 6/3	SAMEDI 7/3	DIMANCHE 8/3
Champignons à la grecque	Potage fermier <i>(Pomme de terre, poireau, carotte, chou vert)</i>	Salami* et cornichon	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Feuilleté à la bolognaise*	Salade de lentilles BIO aux lardons
Œufs à la berrichonne <i>(Vin rouge, lardons, tomate)</i>	Fricassée de poulet au curry	Dos de colin-lieu sauce beurre blanc	★ PLAT 2 EN 1  Choucroute au Riesling	Rognons de bœuf sauce chasseur <i>(vbf)</i>	Sauté d'agneau à la menthe	Sauté de dinde sauce suprême
Subric de pommes de terre	Riz BIO pilaf	Mousseline d'épinard		Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Haricots verts persillés	Jardinière de légumes
Saint Nectaire AOP	Chèvre	Camembert	Munster AOP	Bûche des Dômes	Edam	Fromage brique croûte noire
Fruit de saison	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Abricots au sirop léger	Liégeois à la vanille	Crème renversée
DINER						
LUNDI 2/3	MARDI 3/3	MERCREDI 4/3	JEUDI 5/3	VENDREDI 6/3	SAMEDI 7/3	DIMANCHE 8/3
Quiche au fromage*	Salade du soleil BIO <i>(Pâte 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)</i>	Carottes râpées à la vinaigrette	Terrine aux trois légumes* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade californienne <i>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>	Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Chou rouge à la vinaigrette
Cuisse de canette façon grand-mère	Croque Monsieur au jambon Label Rouge	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i>	Paupiette de veau sauce poivre vert	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Rôti de porc sauce ciboulette	PLAT 2 EN 1  Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé <i>(vbf)</i>
Purée de butternut	Salade verte	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Polenta crémeuse	Gratin de brocolis	Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	
Fromage frais Saint Bricet	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Fromage fondu Samos	Yaourt velouté nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
Riz au lait	Fruit de saison	Pomme cuite et confiture	Compote	Mousse au café	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 

MARS 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 9/3	MARDI 10/3	MERCREDI 11/3	JEUDI 12/3	VENDREDI 13/3	SAMEDI 14/3	DIMANCHE 15/3
Chou blanc à l'ananas	Crevettes et beurre	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risonne BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à l'orange	Segments de pomelos* et sucre	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small>
Blanquette de veau à l'ancienne	Quiche océane maison <small>(Filet de colin-lieu, moules, œuf, emmental, lait, crème, poireaux, aneth)</small>	Fondant de porc à la moutarde <small>(Joue de porc)</small>	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>(Dasette de moutarde)</small>	★ PLAT 2 EN 1 Brandade de morue	Cuisse de pintade sauce normande	Rôti de veau sauce provençale
Riz BIO pilaf	Salade de mâche	Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	Haricots blancs à la bretonne		Julienne de légumes <small>(Carotte, céleri, courgette)</small>	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Montboissier	Cantal AOP	Mimolette	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Coulommiers
Compote et son biscuit	Salade de fruits frais exotiques	<b>Bavarois aux fruits rouges</b>	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	<b>Délice café</b>	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 9/3	MARDI 10/3	MERCREDI 11/3	JEUDI 12/3	VENDREDI 13/3	SAMEDI 14/3	DIMANCHE 15/3
Pâté de lapin* et cornichon	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Salade New-Orléans <small>(Haricots rouges, riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>	Soupe aux vermicelles	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>
Cœur de merlu sauce ensoleillée	Cuisse de lapin cocotte	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons	Jambon blanc Label Rouge	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Purée de potimarron	Pâtes BIO penne et emmental râpé	Pommes röstis	Petits pois à la française	Ratatouille	Semoule BIO	
Fromage blanc nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage frais Saint Môret
Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

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 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 16/3	MARDI 17/3	MERCREDI 18/3	JEUDI 19/3	VENDREDI 20/3	SAMEDI 21/3	DIMANCHE 22/3
Cervelas à la vinaigrette	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou rouge à la vinaigrette	Soupe du chalet <small>(Pomme de terre, carotte, navet, épinard)</small>	Pizza au fromage*	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>	Sauté de veau à la catalane	Cœur de merlu sauce dieppoise	Saucisse de Toulouse sauce échalote	★ PLAT 2 EN 1  Potée de canette	Boudin blanc sauce Porto	Boulettes d'agneau sauce tomate
Purée de céleri	Gratin de courgettes	Pâtes BIO penne et emmental râpé	Frites au four*		Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Semoule BIO
Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Brie	Edam	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop léger	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème renversée	Flan pâtissier
DINER						
LUNDI 16/3	MARDI 17/3	MERCREDI 18/3	JEUDI 19/3	VENDREDI 20/3	SAMEDI 21/3	DIMANCHE 22/3
Champignons à la grecque	Carottes râpées citronnette	Lentilles BIO à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Asperges à la vinaigrette	Salade exotique <small>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>
★ PLAT 2 EN 1  Couscous <small>A la semoule BIO</small>	Omelette* aux oignons et à la tomate  Riz BIO pilaf	Quiche aux oignons et aux lardons maison  Salade de mâche	Steak haché sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>  Endives braisées	Calamars à l'espagnole  Riz BIO pilaf	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>  Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Rôti de dinde sauce pruneaux  Haricots beurre persillés
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Fromage frais Carré frais	Fromage fondu Six de Savoie	Petits suisses nature
Crème dessert au caramel	Compote	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Mousse 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



MARS 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 23/3	MARDI 24/3	MERCREDI 25/3	JEUDI 26/3	VENDREDI 27/3	SAMEDI 28/3	DIMANCHE 29/3
Salade de betteraves à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade Paimpol <i>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</i>	Salade d'endives à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Taboulé BIO au thon <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Radis et beurre
Sausisse fumée supérieure <i>Dosette de moutarde</i>	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Filet de poulet sauce estragon	Quiche épinard chèvre maison	Aile de raie sauce beurre blanc	Rôti de veau sauce crème	Cuisse de lapin sauce chasseur
Lentilles BIO à la paysanne		Brocolis	Salade verte	Pommes de terre vapeur persillées	Poêlée méridionale <i>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</i>	Riz BIO pilaf
Mimolette	Bûche des Dômes	Carré de l'Est	Emmental	Cantal AOP	Camembert	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Semoule au lait maison	<b>Exquis exotique</b>	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin	<b>Tarte Bourdaloue</b>	Mousse au café
DINER						
LUNDI 23/3	MARDI 24/3	MERCREDI 25/3	JEUDI 26/3	VENDREDI 27/3	SAMEDI 28/3	DIMANCHE 29/3
Salade de Bresse <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Mortadelle* et cornichon	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine aux trois poissons* et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade camarguaise <i>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Potage carotte à l'orange	Salade italienne BIO <i>(Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>
Omelette* au fromage	Dos de cabillaud sauce normande	Boudin noir et sa compote de pommes	Normandin de veau sauce forestière	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>(Dosette de moutarde)</i>	Carbonade flamande <i>(vbf)</i> ★	Fondant de porc au romarin <i>(Joue de porc)</i>
Petits pois à la française	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Polenta crémeuse	Salsifis persillés	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Purée de navets
Fromage frais Saint Môret	Petits suisses nature	Fromage frais Cantadou	Yaourt nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Fromage blanc aux fruits	Compote	Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Crème dessert à la vanille	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** 

MARS 2020						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 30/3	MARDI 31/3	MERCREDI 1/4	JEUDI 2/4	VENDREDI 3/4	SAMEDI 4/4	DIMANCHE 5/4
Feuilleté poisson sauce sauce citron*	Crème de brocoli	Pâté de canard* et cornichon	Lentilles BIO à la vinaigrette	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</small>	Segments de pomelos* et sucre	Salade brestoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre)</small>
Daube de bœuf <small>(vbf)</small>	★ PLAT 2 EN 1 Tartiflette	Filet de limande meunière* et son citron	Navarrin d'agneau	Langue de veau aux deux moutardes	Colombo de dinde	Crépinette de porc sauce tomate
Carottes Vichy		Ratatouille	Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre	Riz BIO pilaf	Purée de chou-fleur
Fromage brique croûte noire	Edam	Saint Paulin	Coulommiers	Munster AOP	Pont l'Evêque AOP	Chèvre
Fruit de saison	Pomme cuite	Fruit de saison	Mousse au citron	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	<b>Tartelette aux myrtilles</b>
DINER						
LUNDI 30/3	MARDI 31/3	MERCREDI 1/4	JEUDI 2/4	VENDREDI 3/4	SAMEDI 4/4	DIMANCHE 5/4
Salade de haricots verts et œuf dur	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Radis et beurre	Salade de penne à la Romana BIO <small>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>
Cuisse de pintade cocotte	Quiche au saumon et brocoli maison	Sauté de veau citron olives	Omelette aux oignons et à la tomate	Dos de colin-lieu sauce oseille	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé <small>(vbf)</small>
Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Salade verte	Semoule BIO	Riz BIO pilaf	Courgettes persillées		
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Faisselle	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri
Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois au café	Compote	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Riz au lait

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**