

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	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salami* et cornichon	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de mâche <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade du pêcheur <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	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>(vb)</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	Pomme cuite et confiture	Gland au Kirsch	Abricots au sirop léger et biscuit	Liégeois à la vanille	Fruit de saison

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*	Potage maison	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Potage maison	Salade californienne <i>(Riz thai parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</i>	Potage maison	Mousse de canard* et cornichon
Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote et biscuit	Mousse au café	Fruit de saison	Crème renversée

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	Céleri rémoulade	Carottes râpées à l'orange	Segments de pomelos* et sucre	Salade de riz niçoise <i>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</i>	Macédoine à la russe <i>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</i>
Blanquette de veau à l'ancienne	Quiche océane maison <i>(Filet de colin-lieu, moules, œuf, emmental, lait, crème, poireaux, aneth)</i>	Fondant de porc à la moutarde <i>(Joue de porc)</i>	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>(Dosette de moutarde)</i>	★ 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 <i>(Lardons)</i>	Haricots blancs à la bretonne	Salade verte	Julienne de légumes <i>(Carotte, céleri, courgette)</i>	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Montboissier	Fromage blanc nature BIO	Mimolette	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Coulommiers
Compote et son biscuit	Salade de fruits frais exotiques	Bavarois aux fruits rouges	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Délice café	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	Potage maison	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre fraîche, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Potage maison	Œuf en gelée <i>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</i>	Potage maison	Salade aux deux pommes <i>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>
Crème dessert au café	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat

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 <i>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Salade des Caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>	Chou rouge à la vinaigrette	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Asperges à la vinaigrette	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpé à la mayonnaise)</i>
Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vb)</i>	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	Pommes de terre rissolées aux herbes		Purée Crécy <i>(Carottes)</i>	Semoule BIO
Fromage brique croûte noire	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Brie	Edam	Gouda	Montboissier
Fruit de saison	Tartelette au chocolat	Pêche au sirop léger et biscuit	Crème dessert	Fruit de saison	Crème renversée	Crème dessert au chocolat

DINER

LUNDI 16/3	MARDI 17/3	MERCREDI 18/3	JEUDI 19/3	VENDREDI 20/3	SAMEDI 21/3	DIMANCHE 22/3
Potage maison	Maquereau à la moutarde*	Potage maison	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>	Potage maison	Pizza au fromage*	Potage maison
Crème dessert au caramel	Compote et biscuit	Mousse aux marrons	Mirabelles au sirop léger et biscuit	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

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* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	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>	Radis et beurre
Sausisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small> Lentilles BIO à la paysanne	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Filet de poulet sauce estragon Brocolis	Quiche épinard chèvre maison Salade verte	Aile de raie sauce beurre blanc Pommes de terre vapeur persillées	Rôti de veau sauce crème Poêlée méridionale <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</small>	Cuisse de lapin sauce chasseur Riz BIO pilaf
Mimolette	Bûche des Dômes	Carré de l'Est	Emmental	Yaourt nature BIO	Camembert	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Exquis exotique	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Liégeois au chocolat	Tarte Bourdaloue

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 <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Potage maison	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Mousse de foie* et cornichon
Fromage blanc aux fruits	Compote et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 30/3	MARDI 31/3	MERCREDI 1/4	JEUDI 2/4	VENDREDI 3/4	SAMEDI 4/4	DIMANCHE 5/4
Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>	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> Carottes Vichy	PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette Salade verte	Filet de limande meunière* et son citron Ratatouille	Navarrin d'agneau Jardinière de légumes	Langue de veau aux deux moutardes Purée de pommes de terre	Colombo de dinde Riz BIO pilaf	Crêpinette de porc sauce tomate 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	Eclair à la vanille	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison

DINER

LUNDI 30/3	MARDI 31/3	MERCREDI 1/4	JEUDI 2/4	VENDREDI 3/4	SAMEDI 4/4	DIMANCHE 5/4
Potage maison	Maquereau à la moutarde*	Potage maison	Quiche Lorraine*	Potage maison	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Potage maison
Ile flottante	Yaourt aux fruits	Liégeois au café	Compote et biscuit	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	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 ★

