

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 (Pois cassés)	Carottes râpées à l'orange	Macédoine mayonnaise	Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	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	Filet de saumon sauce poivre vert	Saucisses chipolatas* et son confit d'oignons	Gigot d'agneau juste rôti
Purée Crécy (carottes)	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO penne et emmental râpé		Courgettes persillées	Poêlée de légumes <small>(brocolis, haricots verts, champignons)</small>	Pommes boulangères
Petits suisses natures	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature
Pêche au sirop	Liégeois à la vanille	Compote	Yaourt aux fruits	Compote	Crème dessert caramel	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
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Crème dessert café	Compote	Crème renversée	Compote	Crème dessert	Compote	Compote

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	Blanquette de fondant de porc à la moutarde Haricots verts persillés	Quiche aux trois fromages maison Purée de pommes de terre	Calamars sauce armoricaine au cognac Riz BIO pilaf	Sauté de veau marengo Purée de navets	Rôti de porc sauce ciboulette Pâtes BIO spaghettis et emmental râpé
Yaourt nature	Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature
Crème dessert praliné	Compote	Crème dessert vanille	Abricots au sirop	Petits suisses fruités	Mousse au marron	Liégeois au café
DINER						
LUNDI 11/3	MARDI 12/3	MERCREDI 13/3	JEUDI 14/3	VENDREDI 15/3	SAMEDI 16/3	DIMANCHE 17/3
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Compote	Crème dessert	Compote	Liégeois au chocolat	Crème dessert	Compote	Compote

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>	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivron, sel)</small>	Potage poireaux pommes de terre	Mortadelle et cornichon*	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 sauce béarnaise (vbf)  Purée Saint Germain <small>(Pois cassés)</small>	Dos de cabillaud sauce à l'aneth  Courgettes sautées à l'ail	Rôti de dinde sauce crème  Endives braisées	Fondant de porc au curry  Riz BIO pilaf
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	Compote	Fromage blanc fruité	Mousse au café	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
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Compote	Crème dessert caramel	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Compote	Compote

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



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	Crêpe jambon fromage*	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>
Rôti de porc aux pruneaux  Petits pois à la française	Steak haché sauce échalote (vbf)  Brocolis	PLAT 2 EN 1  Axa de veau et son riz <small>(haché de veau, tomate, poivrons)</small>	Quiche aux oignons maison  Haricots blancs à la bretonne	Filet de saumon sauce basilic  Pommes de terre vapeur persillées	Boudin blanc sauce Porto  Purée de courgettes	PLAT 2 EN 1  Œufs à la Dubarry (chou-fleur)
Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature
Petit pot de crème au café maison	Compote	Pêche au sirop	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat	Crème dessert praliné	Compote
DINER						
LUNDI 25/3	MARDI 26/3	MERCREDI 27/3	JEUDI 28/3	VENDREDI 29/3	SAMEDI 30/3	DIMANCHE 31/3
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Compote	Mousse au citron	Liégeois à la vanille	Compote	Compote	Compote	Crème dessert

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

