

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*	Betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Salade d'endives aux raisins secs	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	Cuisse de poulet sauce Vallée d'Auge	Bœuf aux oignons vbf	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	Craquant café	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
Potage maison	Saucisson à l'ail et cornichon*	Potage maison	Macédoine mayonnaise	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise*	Potage maison
Crème dessert café	Liégeois à la vanille	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



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*	Tomate persillée à la vinaigrette	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	Fromage blanc nature BIO	Chèvre	Pont l'Evêque AOC
Crème dessert praliné	Fruit de saison	Tarte fondante au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Fruit de saison	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
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>	Potage maison	Chou rouge râpé au lard	Potage maison	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thaï parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>
Fruit de saison	Riz au lait maison	Compote et son biscuit	Liégeois au chocolat	Petits suisses fruités	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



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	Charcuterie du jour*	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, riz et haricots)</small>	Betteraves à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Navarrin d'agneau	PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate	Filet de colin meunière* et son citron	Rosbif froid sauc béarnaise (vbf)	Rôti de veau sauce forestière	Rôti de dinde sauce crème	Fondant de porc au curry
Jardinière fraîche de légumes		Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Purée Saint Germain <small>(Pois cassés)</small>	Courgettes sautées à l'ail	Endives braisées	Riz BIO pilaf
Fromage laits mélangés (vache et chèvre)	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 et biscuit	Flan gélifié nappé caramel	Moka café
DINER						
LUNDI 18/3	MARDI 19/3	MERCREDI 20/3	JEUDI 21/3	VENDREDI 22/3	SAMEDI 23/3	DIMANCHE 24/3
Potage maison	Terrine aux trois légumes mayonnaise*	Potage maison	Mortadelle et cornichon*	Potage maison	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Potage maison
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait	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



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	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Carottes râpées citronnette	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	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	Jambon blanc Label Rouge	PLAT 2 EN 1 Axoa de veau et son riz <small>(haché de veau, tomate, poivrons)</small>	Quiche aux oignons maison	Filet de saumon sauce basilic	Boudin blanc sauce Porto	Estouffade de bœuf aux lardons (vbf)
Petits pois à la française	Brocolis		Salade de mâche	Pommes de terre vapeur persillées	Purée de courgettes	Polenta crémeuse
Coulommiers	Faiselle	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	Riz au lait
DINER						
LUNDI 25/3	MARDI 26/3	MERCREDI 27/3	JEUDI 28/3	VENDREDI 29/3	SAMEDI 30/3	DIMANCHE 31/3
Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>	Potage maison	Œuf dur à la mayonnaise*	Potage maison	Taboulé libanais <small>(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)</small>
Compote et son biscuit	Mousse au citron	Liégeois à la vanille	Compote et son biscuit	Mousse au chocolat	Crème dessert praliné	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

