

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
Avocat à la vinaigrette	Potage Saint-Germain (Pois cassés)	Carottes râpées à l'orange	Salade d'endives aux raisins secs	Tomate persillée à la vinaigrette	Segments de pomelos* et son sucre	Chou blanc râpé à l'ananas
Rôti de bœuf sauce piquante (vbf)	Blanquette de veau à l'ancienne	Dos de cabillaud sauce Noilly	Boulettes de bœuf* sauce tomate (vbf)	Filet de saumon sauce poivre vert	Bœuf aux oignons (vbf)	Gigot d'agneau juste rôti
Purée Crécy (carottes)	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO penne	Semoule BIO	Courgettes persillées	Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons)	Pommes boulangères
Petits suisses natures	Edam sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature
Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Craquant café</b>	Pomme cuite	Ile flottante	<b>Tartelette au citron</b>	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	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



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 (Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)	Concombre à l'estragon	Courgettes râpées au basilic	Velouté Dubarry (chou-fleur)	Asperges à la vinaigrette
Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Bœuf bourguignon (vbf)	Cuisse de canette façon grand-mère	Rôti de veau sauce napolitaine	Calamars sauce armoricaine au cognac	Sauté de veau marengo	Cuisse de pintade sauce normande
Purée de brocolis	Pommes de terre vapeur persillées	Haricots verts persillés	Semoule BIO	Riz BIO pilaf	Purée de navets	Pâtes BIO spaghettis
Gouda sans sel	Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt velouté nature	Edam sans sel	Petits suisses natures	Yaourt nature
Crème dessert praliné	Fruit de saison	<b>Tarte fondante au chocolat</b>	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé	Fruit de saison	<b>Paris Brest</b>
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
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



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
Chou blanc et chou rouge râpés à la vinaigrette	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	Normandin de veau sauce forestière	PLAT 2 EN 1 Œufs à la florentine sauce mornay <small>(Epinards)</small>	Rosbif froid sauce béarnaise (vbf)	Dos de cabillaud sauce à l'aneth	Rôti de dinde sauce crème	Fondant de porc au curry
Jardinière fraîche de légumes	Polenta crémeuse		Purée Saint Germain <small>(Pois cassés)</small>	Courgettes sautées à l'ail	Endives braisées	Riz BIO pilaf
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint paulin sans sel	Faisselle	Yaourt velouté nature	Gouda sans sel
Fruit de saison	<b>Gourmandise passion</b>	Salade de fruits frais exotiques	Fromage blanc fruité	Ananas au sirop	<b>Moka café</b>	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
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



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 d'endives aux raisins secs	Potage persil	Céleri rémoulade	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 Axa de veau et son riz <small>(haché de veau, tomate, poivrons)</small>	Gigot d'agneau juste rôti	Filet de saumon sauce basilic	Sauté de veau à la catalane	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(chou-fleur)</small>
Petits pois à la française	Frites au four*		Haricots blancs à la bretonne	Pommes de terre vapeur persillées	Purée de courgettes	
Petits suisses natures	Edam sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature
Petit pot de crème au café maison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	<b>Tarte aux pommes</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Eclair au chocolat</b>
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 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

