



Semaine du 02 au 06 mars 2014



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Friand au fromage

Paupiette de veau sauce Madère

Haricots verts

Emmental

Compote de pommes

Concombres vinaigrette (selon approvisionnement)

Poulet rôti sauce mexicaine

Riz

Yaourt aromatisé



Fruit de saison

Œuf mayonnaise

Saucisse de Toulouse

Saucisses de volaille

Tortis

Vache qui rit

Eclair au chocolat

Potage aux légumes

Tajine de boulettes de poisson

Semoule

Petit suisse aromatisé



Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT

 **La Cuisine Evolutive**  
Une nouvelle saveur se livre à vous



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
cus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 9 au 13 MARS 2015



**LUNDI  
REPAS BIO**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrette

\*\*\*

Steak haché au jus

Pâtes

\*\*\*

Bûchette

\*\*\*

Fruit de saison



Crêpe au Fromage

\*\*\*

Rôti de Volaille, Vallée d'Auge

Petit pois, carottes

\*\*\*

Fondu Président

\*\*\*

Riz au lait "maison"

Concombres

\*\*\*

Palette de porc dijonnaise

Rôti de volaille dijonnaise

Frites

\*\*\*

Suisse sucré

\*\*\*

Compote de Pommes

Potrage aux légumes

\*\*\*

Poisson Pané

Purée

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*



Gâteau au Chocolat" maison"

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT**

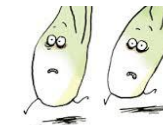
**PRODUITS DE SAISON**

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
cus de saison

**La Cuisine Evolutive**  
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.





Semaine du 16 au 20 MARS 2015

LUNDI  
REPAS BIO

MARDI

JEUDI

VENDREDI

  
Hors d'oeuvre

  
Le Plat


  
Le Plat

  
Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

 Carottes râpées

\*\*\*


Escalope de volaille napolitaine

Coquillettes

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

 Fruits de Saison

Potage poireaux pommes de terre

\*\*\*

Steak haché de veau sauce barbecue

Purée de carottes

\*\*\*

Petit suisse aromatisé

\*\*\*

Compote de pommes

Tomates, Mais

\*\*\*

Cassoulet Toulousain (plat complet)

Cassoulet sans porc (plat complet)

Suisse sucré

\*\*\*

Gâteau Basque

Pâté de campagne

\*\*\*

Pâté de volaille

\*\*\*


Dos de lieu à l'Angevine

Riz

\*\*\*

Carré de l'est

\*\*\*

 Fruits de Saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON  
\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
cuis de saison.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 23 au 27 mars 2015



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI  
REPAS BIO**

**VENREDI**

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Jus d'oranges

\*\*\*

Filet de poisson meunière

\*\*\*

Haricots verts

\*\*\*

Vache qui rit

\*\*\*

Mousse au Chocolat

Œuf mayonnaise

\*\*\*

Poulet Rôti au Jus

\*\*\*

Frites

\*\*\*

Suisse sucré

\*\*\*

Compote de pommes

Concombres Vinaigrette

\*\*\*

Steak haché sauce tomates

\*\*\*

Haricots Verts

\*\*\*

Brie

\*\*\*

Compote de pommes

Rillettes

\*\*\*

Beignets de Calamars, ketchup

\*\*\*

Choux Fleurs Béchamel

\*\*\*

Petit Suisse Aromatisé

\*\*\*

Fruits de Saison



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT**



**PRODUITS DE SAISON**

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
cuis de saison



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.