

Semaine du 14 au 18 Mars 2016

**LUNDI  
REPAS BIO**


  
Hors d'oeuvre

  
Le Plat

  
La Garniture

  
Le Produit laitier

Le Dessert

 Carottes râpées


\*\*\*

Boulettes de bœuf, légumes grillés

Pâtes

Camembert

\*\*\*

 Orange

**MARDI**

Taboulé

Œufs mayonnaise

\*\*\*

Saucisses knack

*Saucisses de volaille*

Frites


Gouda

Bleu

\*\*\*

Compote de pommes

**JEUDI**

 Tomates, maïs

Poireaux vinaigrette

\*\*\*

Mitonné de volaille à la bretonne  
(plat complet)

Mitonné de volaille à la bretonne  
(plat complet) (sans porc)

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

\*\*\*

Gâteau basque

**VENDREDI**

Pâté de campagne

*Pâté de volaille*


\*\*\*

Dos de lieu à la diépoise

Riz

Vache qui rit

Tomme blanche

 Banane

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



**PRODUITS DE SAISON**

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus 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 21 au 25 Mars 2016

LUNDI

Salade de pâtes au thon

Cervelas

\*\*\*

Filet de poisson meunière

Epinards à la crème et pommes  
vapeur

\*\*\*

Bûchette

Cœur de Neufchâtel

Compote pomme banane

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI  
REPAS BIO

Chou blanc rémoulade

Steak haché sauce tomate

Riz

Yaourt aromatisé

Pomme

JEUDI

Concombres vinaigrette

Tomates vinaigrette

\*\*\*

Rôti de dinde au Comté

Pommes noisette

\*\*\*

Brie

Mini babybel

Génoise Tropicaine

VENDREDI

Carottes râpées

Salade de blé aux ptis légumes

Beignets de calamars, ketchup

Purée de brocolis

Fromage blanc sucré

Yaourt sucré

Madeleine



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
crus 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 28 Mars au 1er Avril 2016

LUNDI

MARDI  
REPAS BIO

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

PÂQUES



Carottes râpées

\*\*\*

Sauté de volaille sauce marengo

Petits pois, carottes

\*\*\*

Emmental

Nappé caramel



Tomates vinaigrette

Salade de riz niçoise

\*\*\*

Jambon grillé sauce diable

*Jambon de volaille sauce diable*

Lentilles

\*\*\*

Camembert

Saint Paulin

Yaourt velouté aux fruits



Salade du chef

Museau vinaigrette

\*\*\*

Tajine de boulettes de poisson

Semoule

\*\*\*

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Poisson feuilleté chocolat



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT

BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus 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 04 au 08 Avril 2016

LUNDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade basque  
Salade deauvillaise



\*\*\*

Omelette

Coquillettes

\*\*\*

Carré de l'est

Saint Nectaire

Mousse au chocolat

MARDI

REPAS BIO

Macédoine mayonnaise

\*\*\*

Aiguillettes de poulet sauce  
Strogonoff

Purée

\*\*\*

Bûchette

Compote de pommes

JEUDI

Poireaux vinaigrette



Carottes râpées

\*\*\*

Rôti de bœuf froid, mayonnaise

Beignets de brocolis

\*\*\*

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé



Poire

VENDREDI



Concombres vinaigrette

Salade charcutière

\*\*\*

Parmentier de canard (plat  
complet)

Poisson pané

Purée

\*\*\*

Suisse sucré

Suisse aromatisé



Gâteau aux pommes



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT

BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
crus 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 11 au 15 Avril 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade de pommes de terre,  
haddock



Radis, beurre

\*\*\*

Gratin de macaronis au jambon  
(plat complet)

Gratin de macaronis à la volaille  
(plat complet)

\*\*\*

Yaourt aromatisé

Fromage blanc sucré

Gaufrette Quadro



Sardines à l'huile

Salade coleslaw

\*\*\*

Escalope de volaille chasseur

Pommes noisette

\*\*\*

Camembert

Edam

Kiwi



REPAS BIO

Salade de pâtes

\*\*\*

Steak haché sauce tomates

Haricots verts

\*\*\*

Mimolette

Pomme



Pâté de foie

Pâté de volaille

\*\*\*

Dos de colin sauce florentine et  
tomates cerise

Riz

\*\*\*

Suisse sucré

Suisse aromatisé

Orange



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  
crus 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 18 au 22 Avril 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

				
Hors d'oeuvre				
				
Le Plat				
				
La Garniture				
Le Produit laitier				
Le Dessert				



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
crus 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 25 au 29 Avril 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
crus 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 02 au 06 Mai 2016

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Œufs mayonnaise  
Salade de blé aux ptis légumes

Quenelles de veau sauce Porto

Petits pois, carottes

Edam

Kiri

Compote pomme framboise

REPAS BIO



Pamplemousse

Boulettes de bœuf sauce tomates

Pommes rissolées

Yaourt sucré

Nappé caramel

ASCENSION

PONT DE L'ASCENSION



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



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus 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.