

Semaine du 23 au 27 Mai 2016

LUNDI

MARDI

REPAS BIO

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

 on (selon approvisionnement)

Salade basque

Nugget's de poulet, ketchup

Tortis

Camembert

Emmental

 Fraises

 Concombres vinaigrette

Poulet rôti

Riz

Saint Paulin

Nappé caramel

Cervelas

 Pamplemousse

Omelette nature

Haricots blancs à la tomate

Suisse aromatisé

Suisse sucré

 Gâteau au Yaourt

 Carottes râpées

Salade de haricots verts niçoise

Beignets de calamars

Purée d'épinards

Fondu Président

Carré de l'est

Fromage blanc sucré

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

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

Macédoine mayonnaise

Escalope de volaille basquaise

Haricots verts

Brie

 Poire

 On (selon approvisionnement)

Sardine à la tomate

Rôti de porc sauce lyonnaise

Rôti de dinde sauce lyonnaise

Lentilles

Pont l'évêque

Mimolette

Compote de pommes

 Concombres vinaigrette

Salade de pâtes Strasbourgeoises

Hachis Parmentier (plat complet)

Bûchette

Vache qui rit

 Abricot

Salade de pommes de terre sauce tartare

 Radis, beurre

Gratiné de poisson au fromage

Riz

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré

Génoise, crème anglaise



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

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 06 au 10 Juin 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

 Salade indienne
Terrine de poisson, mayonnaise

Paupiette de veau sauce
charcutière

Petits pois

Edam

Gouda

Dany chocolat

 Carottes râpées

Steak haché sauce barbecue

Pommes rissolées

Camembert

 Pomme

 Tomates vinaigrette

Paëlla (plat complet)

Paëlla sans porc (plat complet)

Suisse sucré

Suisse aromatisé

 Toskatarta (gâteau aux amandes
effilées et caramel)

Pizza tomate fromage

Dos de colin, sauce florentine et
tomates cerise

Beignets de brocolis

Cantafrais

Cœur de Neufchâtel

 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

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 13 au 17 Juin 2016

LUNDI

REPAS BIO

Salade de pâtes aux légumes

Poulet rôti

Haricots verts

Yaourt sucré

Compote

MARDI

Médaille de surimi mayonnaise

Taboulé

Jambon braisé sauce diable

Jambon de dinde sauce diable

Lentilles

Camembert

Tome grise

Fruit de saison

JEUDI

Fruit de saison (selon approvisionnement)

Cheeseburger, ketchup

Pommes roties

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

Carottes râpées

Sardines à la tomate

Poisson pané

Coquillettes

Rondelé

Pyrénées

Compote pomme framboise

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

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

Semaine du 20 au 24 Juin 2016

LUNDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

Œufs mayonnaise

Grignotines de porc à la bretonne
(plat complet)

*Aiguillettes de volaille à la
bretonne (plat complet)*

Bûchette

Fondu Président

Cocktail de fruits

MARDI

REPAS BIO

 Pamplemousse

Rôti de volaille sauce napolitaine

Purée

Yaourt aromatisé

 Poire

JEUDI

 Salade Tzatziki

Couscous (plat complet)

Suisse aromatisé

Suisse sucré

Brownies

VENDREDI

Salade Piémontaise

 Salade du chef

Filet de lieu meunière

Choux-fleurs béchamel

Saint Paulin

Mimolette

 Pêche



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

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 27 Juin au 1er Juillet 2016

LUNDI
REPAS BIO



Carottes râpées



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Tandoori de volaille

Pommes rissolées

Yaourt sucré



Fruit de saison

Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI

Betteraves vinaigrette

Raviolis (plat complet)

Camembert

Compote de pommes

JEUDI

Salade de pépinettes au surimi



Tomates, maïs

Rougail saucisses, légumes grillés

Rougail saucisses de volaille

Haricots verts

Gouda

Vache qui rit

Liégeois vanille

VENDREDI



Melon (selon approvisionnement)

Tajine de boulettes de poisson

Semoule

Yaourt sucré



Gâteau au 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

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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 05 Juillet 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



ion (selon approvisionnement)



Tomates cerise

Bâtonnets de surimi mayonnaise

Jambon de Paris

Nugget's de poulet, ketchup

Jambon de dinde froid

Macaronis

Chips

Pyrénées

Compote gourde



Muffin pépites de chocolat

Gaufrette Quadro



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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

