

Semaine 13 au 17 mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Potage aux légumes



Jambon braisé, sauce dijonnaise

Jambon de volaille, sauce dijonnaise

Coquillettes

Camembert

Kiwi

Pamplemousse

Steack haché, sauce barbecue

Petits pois, carottes

Gouda

Liegeois chocolat

Paté en croute

Paté de volaille

Emincé de volaille en choucroute
sauce crème

Pommes vapeur

yaourt sucré

Brownies chocolat spéculos

Salade coleslaw

Dos de lieu à la dieppoise

Riz

Kiri



Entremet vanille "maison"



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 Mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Carottes rapées

Roti de dinde à l'emmental



Pomme Roty

Edam

Compote Pomme, framboise

Cervelas

coupelle paté volaille

paupiette de veau, sauce tomate



Jeunes carottes persillées

Fromage blanc sucré

Madeleine



Bâtonnets de surimi, mayonnaise



Hachi parmentier (plat complet)

Bûchette



Banane



Salade du chef



Beignet de calamars, ketchup



Duo de choux (brocolis, choux fleur)

Yaourt sucré



Génoise tropézienne



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.