



Semaine du 22 au 26 Mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

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

Melon (selon approvisionnement)

Omelette nature, Ketchup

Tortis

Kiri

Flan vanille

Carottes rapées

Poulet rôti, sauce basquaise

Riz

Camembert

Compote de pommes

F
E
R
I
E



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

Semaine du 29 Mai au 02 Juin 2017

LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Crêpe au fromage

Roti de porc froid, mayonnaise



Roti de dinde froid, mayonnaise



Haricots verts

Fromage blanc sucré

Gaufrette Quadro

Betteraves vinaigrette

Escalope de volaille curry madras



Frites au four

Suisse sucré

Abricot



Concombres vinaigrette



Hachis Parmentier (plat complet)



Yaourt vanille

banane



Melon

Beignets de calamars, ketchup

Choux fleur persillé

Yaourt sucré

Cake aux framboises "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 05 au 09 Juin 2017

LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

F
E
R
I
E



Salade basque

Cordon bleu

Haricots beurre, tomates

Caprice

Compote de pomme



Melon

Aiguillettes de poulet sauce
tandoori

Riz

Saint Paulin



Fraises

Salade du Chef

Dos de colin, sauce florentine et
tomates cerise

Purée de carottes

Vache qui rit

Tarte 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

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 12 au 16 Juin 2017

LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Pizza tomate, fromage

Poulet rôti

Haricots verts

Camembert

Flan chocolat

Médailon de surimi mayonnaise



Jambon braisé sauce diable



Jambon de dinde sauce diable

Petits pois, carottes

Le Terroir

Pêche

Tomates vinaigrette



Steak haché sauce tomates

Printanière de légumes

Yaourt aux fruits

kiwi



Melon

Cheeseburger, ketchup

Frites au four

Babybel



Glace



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

MENU AMERICAIN

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 19 au 23 Juin 2017


LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Hors d'oeuvre	 Carottes râpées		 Melon	Taboulé
		Macédoine mayonnaise		
 Le Plat	*** Nuggets de volaille, ketchup	*** Steack haché, sauce barbecue	*** Couscous (plat complet)	*** Filet de lieu meunière
 La Garniture	Tortis	Purée de brocolis		Choux-fleurs béchamel
	*** Brie	*** Saint Nectaire	*** Fromage blanc sucré	*** Suisse aromatisé
Le Produit laitier		 Poire	Petits beurre (biscuit)	 Gâteau au yaourt
Le Dessert	Mousse 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

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 26 au 30 Juin 2017

LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert


Carottes râpées

Kefta de boulettes de bœuf

Pommes rissolées


Brie


Crème dessert chocolat

Betteraves vinaigrette

Raviolis (plat complet)

Yaourt aromatisé

 Compote de pommes


 Salade Fraîcheur


Rougail de saucisses

Rougail de saucisse de volaille

Riz

Gouda


 Fraises

 Melon

Blanquette de poisson, p'tits légumes

Beignets de brocolis

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



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

Semaine du 03 au 07 Juillet 2017


LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI


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

Carottes râpées

Cordon bleu

Petits pois, carottes

Cantafrais


 Compote de pêches

Pamplemousse

Poulet roti

Lentilles

Yaourt sucré

 Banane


 Melon

Lasagnes

Camembert

Muffin pépites de chocolat




 6 Tomates cerises

Jambon de Paris

Jambon de dinde froid

Chips

Yaourt sucré

 Glace



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

BONNES VACANCES
#105528940

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.