


Semaine du 27 au 31 mars

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	 Le Plat	 Le Plat	 Hors d'oeuvre	 Hors d'oeuvre	 Le Plat
 Potage au potiron	 Cordon bleu	 Le Plat	 Hors d'oeuvre	 Hors d'oeuvre	 Le Plat
 Petits pois, carottes	 Cordon bleu	 Le Plat	 Hors d'oeuvre	 Hors d'oeuvre	 Le Plat
 Gouda	 Cordon bleu	 Le Plat	 Hors d'oeuvre	 Hors d'oeuvre	 Le Plat
 Nappé caramel	 Cordon bleu	 Le Plat	 Hors d'oeuvre	 Hors d'oeuvre	 Le Plat
 Le Dessert	 Cordon bleu	 Le Plat	 Hors d'oeuvre	 Hors d'oeuvre	 Le Plat

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

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

TELEPRESSION ET LIVRAISON DE MENUS






Semaine du 03 au 07 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>
 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

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






Semaine du 10 au 14 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	<b>VACANCES</b>			
 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

*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 ENVAIEMENT DES PLATS

Semaine du 17 au 21 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Radis, beurre

\*\*\*\*

Cordon bleu

Petits pois, carottes

\*\*\*\*

Fondu Président

Crème dessert vanille



Tomates vinaigrette

\*\*\*\*

Emincé de boeuf à la Lyonnaise



Riz

\*\*\*\*

Yaourt sucré

Génoise, crème anglaise



Pamplemousse

\*\*\*\*

Poulet rôti au citron

Coquillettes

\*\*\*\*

Yaourt aromatisé

Compote de 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

INNOVATION ET INVASION DES PLATS







Semaine du 24 au 28 avril 2017

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Hors d'oeuvre	 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	 Concombre vinaigrette	 Salade du chef
 Le Plat	**** Lasagnes	**** Sauté de bœuf aux olives	**** Paëlla (plat complet)	**** Dos de colin, thym, citron
 Le Plat	**** Caprice	**** Purée	**** Paëlla sans porc	**** Purée de brocolis
La Garniture	**** Fraise	**** Yaourt sucré	**** Fromage blanc sucré	**** Fondu président
Le Dessert		Banane	Madeleine	Muffin pépites de 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**

PREPARATION ET CUISON DE REVAS
































Semaine du 01 au 05 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre		 Le Plat	 Le Plat	 Le Plat	 Le Plat	 Le Plat
 Le Dessert		 Le Dessert	 Le Dessert	 Le Dessert	 Le Dessert	 Le Dessert
 Le Produit laitier		 Le Produit laitier	 Le Produit laitier	 Le Produit laitier	 Le Produit laitier	 Le Produit laitier
 La Garniture		 La Garniture	 La Garniture	 La Garniture	 La Garniture	 La Garniture
 Le Dessert		 Le Dessert	 Le Dessert	 Le Dessert	 Le Dessert	 Le Dessert
<b>Œuf mayonnaise</b>	<b>Escalope de volaille sauce amourette (crème, citron)</b>	<b>Tomates, maïs</b>	<b>Boulettes de bœuf, sauce tomate</b>	<b>Steack de poisson crème d'asperges</b>	<b>Taboulé</b>	
<b>Haricots verts</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Orange</b>	<b>Gratin de chou fleur</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Gâteau au yaourt</b>	
<b>Le vieux Druide</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Gâteau au yaourt</b>	
<b>Compote de pêche</b>	<b>Orange</b>	<b>Orange</b>	<b>Orange</b>	<b>Orange</b>	<b>Orange</b>	

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 DÉSERVIR EN 15 MINUTES

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







Semaine 08 au 12 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	 Radis, beurre	 Concombre vinaigrette	 Crêpe au fromage
 Le Plat	 Steack de hoki à la bordelaise	 Jambonnette de volaille épicées Kébab	 Dos de colin à l'oselle
 Le Produit laitier	Macaronis **** Rondelé	Purée Brie **** Kiwi	Belnet de brocolis **** Compote de pommes
La Garniture	Liégeois chocolat		Petits beurre
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

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

**Cuisine évolutive**

PRÉPARATION, LE LIVRAISON DU REPAS








Semaine du 15 au 19 mai 2017

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

 Hors d'oeuvre	Jus de pamplemousse	Cerveelas	Carottes cuites, vinaigrette d'agrumes	Terrine de poisson, mayonnaise
 Le Plat	Steack haché ***	Rougail de saucisse ****	Milordé de volaille provençale **** 	Poisson pané ****
 La Garniture	Coquillettes ****	Rougail de saucisse de volaille ****	Pommes rissolées **** 	Poêlée de légumes fromagère ****
Le Produit laitier	Petit suisse sucré ***	Semoule ****	Yaourt aromatisé ****	Camtafrais ****
Le Dessert	Ananas au sirop	Camembert ****	Génoise tropézienne **** 	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

**PROVENCE  
ALPES COTE D'AZUR**

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

**Cuisine évolutive**

RESTAURANT LE MOULIN DE LA VALLÉE