












Semaine du 27 au 31 mars

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	 Potage au potiron	 Betterave vinaigrette	 Carottes râpées
 Le Plat	 Cordon bleu	 Jambon de paris	 Steack haché sauce barbecue
 Le Plât	 Jambon de volaille	 Pommes rissoilées	 Purée d'épinard
La Garniture	Petits pois, carottes	Gratin de macaronis	
Le Produit laitier	Gouda	Chanteneige	Yaourt pulpé
	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Camembert
	Nappé caramel	****	****
Le Dessert	Compote pomme, poire	****	****
		****	****
		****	****

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 déviance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive

REPERMISE ET EXPANSION DE DEJAS








Semaine du 03 au 07 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
 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

PREPARATION ET SERVICE DE RESTAURANTS

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	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
 Le Plat				
 Le Produit laitier				
 La Garniture				
 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


PREPARATION ET LIVRAISON DE MENUS


Semaine du 17 au 21 avril 2017

LUNDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture



Le Produit laitier

Le Dessert


Dessert



MARDI


Radis, beurre

Carottes rapées

Cordon bleu


Petits pois, carottes

Fondou Président

Yaourt sucré


Crème dessert vanille

Pêche au sirop


Tomates vinaigrette

Ceufs mayonnaise


Emincé de bœuf à la Lyonnaise



Riz

Yaourt sucré

Saint Paulin


Génoise, crème anglaise

VENDREDI

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

PREPARATION ET PRESENTATION 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	Salade basque	**** Sauté de bœuf aux olives	**** Paëlla (plat complet)	**** Dos de coïln, thym, citron
 La Garniture	Lasagnes	**** Purée	**** Paëlla sans porc	**** Purée de brocolis
Le Produit laitier	**** Caprice	**** Yaourt sucré	**** Emmental	**** Fondu président
Le Dessert	 Fraise	Banane	Fromage blanc sucré	 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













Semaine du 01 au 05 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	 Le Plat	 La Garniture	 Le Produit laitier	 Le Dessert
 Euf mayonnaise	 Escalope de volaille sauce amourette (crème, citron) ***	Haricots verts	Le vieux Druide *** Yaourt sucré Compote de pêche Nappé caramel	 Tomates, maïs
 Tomates, maïs	 Boulettes de bœuf, sauce tomate ***	Pommes rissolées	Camembert *** Orange	 Steack de poisson crème d'asperges ***
Taboulé	 Pâté de campagne	Gratin de choux fleur	Yaourt sucré *** Cœur de Neufchâtel Gâteau au yaourt	



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 EXECUTION EN RESTAURANT





Semaine 08 au 12 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'œuvre				
 Le Plat				
 La Garniture		 Radis, beurre	 Concombre vinaigrette	
Le Produit laitier		Sardines à l'huile	 Jambonnette de volaille épicée Kébab	 Crêpe au fromage
Le Dessert		**** Steack de hoki à la bordelaise	**** Purée	**** Dos de colin à l'oseille
		**** Macaronis	**** Brie	**** Belnet de brocolis
		Rondelé	**** Kiwi	**** Compote de pommes
		Petit suisse sucré		Petits beurre
		Liégeois 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 SERVICE EN FAMILLE







Semaine du 15 au 19 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre	Betteraves vinaigrette Pamplemousse	Cervelas Cake au fromage, mayonnaise	Carottes cuites, vinaigrette d'agrumes  Mijoté de volaille provençale 	Terrine de poisson, mayonnaise Poisson pané
 Le Plat	Steack haché, sauce tomate ***	Rougail de saucisse **** Rougail de saucisse de volaille 	Généoise tropézienne 	Poêlée de légumes fromagère ***
La Garniture	Coquillettes ****	Semoule	Pommes rissolées ****	Cantafrais sucré ***
Le Produit laitier	Bûchette Petit suisse sucré **** Ananas au sirop	Camembert yaourt sucré **** Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé ****	Yaourt Banane ****
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

**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

11 Boulevard de la République 06100 NICE