

Semaine du 27 au 31 mars

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Carottes rapées

Cordon bleu

Steack de fromage

Petits pois, carottes

Gouda

Compote pomme, poire



Betterave vinaigrette



Jambon de paris

Quenelle de brochet florentine

Gratin de macaronis

Chanteneige



Entremet pistache



Tomates vinaigrette





Roti de bœuf froid, mayonnaise

Omelette

Pommes noisettes



Chandor

Cloche de Pâques

Macédoine mayonnaise

Poisson pané

Purée d'épinard

Yaourt pulvé



Pomme



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 03 au 07 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Salade basque

Omelette

Haricots verts, sauce tomate

Carré de l'est



Poire

Crêpe au fromage



Boulettes de bœuf Strogonoff

Boulettes végétales Strogonoff

Jeunes carottes persillées

Petit suisse aromatisé

Compote de pommes



Concombre vinaigrette



Emincé de volaille Orloff

Steack de poisson à l'emmental

Frites au four

Camembert



Orange

Paté de foie

Carottes rapées aux pommes

Haché de cabillaud cressonnette

Tortis

Yaourt sucré



Gâteau 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

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 10 au 14 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES



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 17 au 21 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES



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 24 au 28 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	 Concombre vinaigrette	
 Hors d'oeuvre				
 Le Plat	*** Lasagnes <i>Lasagnes au saumon</i>	 *** Saucisse de toulouse <i>Paupiette de poisson</i>	*** Paëlla (plat complet) <i>Paëlla de poisson</i>	*** Dos de colin, thym, citron
 La Garniture		Lentilles		Purée de brocolis
Le Produit laitier	*** Caprice	*** Petit suisse sucré	*** Fromage blanc sucré	*** Fondu président
Le Dessert	 Fraises	Mousse au chocolat	Salade de fruits	 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
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 01 au 05 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat




La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Œuf mayonnaise

 Escalope de volaille sauce
amourette (crème, citron)

Dos de poisson sauce amourette


Haricots verts

Le vieux Druide

Compote de pommes



Tomates, maïs

 oulettes de bœuf, sauce tomate

Boulettes végétales sauce tomate

Frites au four

Camembert



Orange

Taboulé

Steack de poisson crème
d'asperges

Gratin de choux fleur

Yaourt sucré



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


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 08 au 12 mai 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Radis, beurre

Cordon bleu

Poisson pané

Petits pois

Rondelé

Liégeois chocolat



Concombre vinaigrette



Sauté de porc à la dijonnaise

Œuf dur à la dijonnaise

Purée

Yaourt aromatisé



Cake saveur d'orange

Crêpe au fromage

Dos de colin à l'oseille

Beignet de brocolis

Emmental

Kiwi



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 15 au 19 mai 2017


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier


Le Dessert


 Betteraves vinaigrette

Lasagnes
Lasagnes au saumon

Petit suisse sucré

Ananas au sirop

 Salade du chef

 ***
Rougail de saucisse
Rougail de poisson

Semoule

Camembert

Crème dessert vanille

 Tomates niçoise

 ***
Mijoté de volaille provençale
Steack végétal provençale

 Courgettes provençales

Mouillotin

 Génoise tropézienne


Pâté de foie

Terrine de poisson, mayonnaise

Poisson pané

Poêlée de légumes fromagère

Yaourt sucré

 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


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.