

Semaine du 03 au 07 avril 2017

Lundi

Salade basque

Omelette*

Haricots verts, sauce tomate **BIO**

Carré de l'Est

Mousse au chocolat



Mardi

Radis, beurre

Dos de lieu, coulis de tomates et olives*

Semoule

Suisse aromatisé

Compote de pommes

Mercredi

Tomate, mozzarella

Daube de bœuf provençale *

Nuggets de poisson *

Tomate provençale, spaghettis

Saint Nectaire

Riz au lait "maison"



Jeudi

Concombre vinaigrette

Emincé de volaille Orloff *

Steak de poisson à l'emmental *

Purée

Camembert

Fruit de saison

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Carottes râpées aux pommes

Paupiette de veau sauce charcutière*

Haché de cabillaud cressonnette*

Poêlée campagnarde

Yaourt sucré **BIO**

Gâteau aux pommes



* salade basque : (p.de terre, tomate et thon)

Semaine du 10 au 14 avril 2017

Lundi

Pamplemousse

Gratin de macaronis au jambon (plat complet) *

Gratin de macaronis à l'emmental (plat complet) *

Bûchette lait mélangé

Liégeois chocolat



Mardi

Betteraves vinaigrette **BIO**

Saucisses Knacks *

Crêpe au fromage *

Lentilles

Vache qui rit

Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées, maïs

Lasagnes au saumon (plat complet) *

Pyrénées

Compote pomme, framboise



Jeudi

Macédoine mayonnaise

Steak haché, sauce barbecue*

Steak végétal *

Haricots verts, flageolets

Brie **BIO**

Eclair chocolat

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Œuf dur mayonnaise

Dos de colin meunière *

Riz

Yaourt aromatisé

Fruit de saison



* salade du chef :(salade,tomate,surimi,emmental,maïs)

Semaine du 17 au 21 avril 2017

Lundi



Mardi

Crêpe au fromage

Curry de porc *

Steak de fromage *

Petits pois, carottes

Fondu Président

Crème dessert vanille **BIO**



Mercredi

Salade de pomme de terre, harengs

Steak haché de veau, sauce marengo*

Steak végétal, sauce marengo *

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Fruit de saison



Jeudi

Tomate vinaigrette **BIO**

Emincé de bœuf à la lyonnaise*

Steak de poisson à la lyonnaise *

Riz

Saint Paulin

Génoise, crème anglaise

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Taboulé

Parmentier de poisson (plat complet) *

Le Régal

Compote de pommes



Semaine du 24 au 28 avril 2017

Lundi

Macédoine mayonnaise

Blanquette de poisson aux p'tits légumes *

Macaronis

Caprice

Fruit de saison



Mardi

Carottes râpées

Saucisse de Toulouse *

Paupiette de poisson *

Lentilles **BIO**

Mimolette

Mousse au chocolat

Mercredi

Tomate, cœur de palmier

Tandoori de volaille*

Tandoori de poisson *

Poêlée de courgettes

Pont L'Evêque

Tarte amandine aux pommes



Jeudi

Concombre vinaigrette **BIO**

Nuggets de poulet, ketchup*

Paëlla de poisson *

Gratin de légumes safrané

Fromage blanc nature + sucre

Salade de fruits

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Salade du chef

Dos de colin, thym, citron*

Tortis

Fondu Président

Muffin pépites de chocolat



* salade du chef : (salade, tomate, surimi, fromage)

Semaine du 01 au 05 mai 2017

Lundi



Mardi

Œuf dur mayonnaise

Escalope de volaille, crème & citron *

Dos de poisson, crème & citron *

Haricots verts

Le Vieux Druide

Compote de pommes **BIO**

Mercredi

Concombre vinaigrette

Couscous (merguez, volaille) (plat complet) *

Couscous de poisson (plat complet) *

Tome grise

Pomme au four



Jeudi

Tomate, maïs

Boulettes de bœuf, sauce tomate*

Boulettes végétales, sauce tomate *

Pâtes

Camembert **BIO**

Fruit de saison

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Taboulé

Steak de poisson crème d'asperges

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature + sucre

Gâteau au yaourt



Semaine du 08 au 12 mai 2017

Lundi



Mardi

Radis, beurre

Steak de hoki à la bordelaise *

Petits pois **BIO**

Rondelé

Liégeois vanille

Mercredi

Carottes mozzarella

Raviolis + gruyère (plat complet) *

Raviolis verdura (plat complet) *

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison



Jeudi

Médailon de surimi mayonnaise

Sauté de porc à la dijonnaise*

Œufs durs à la dijonnaise *

Haricots beurre

Brie

Cake saveur d'orange "maison"

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Tomates vinaigrette

Steak haché au jus*

Dos de colin à l'oseille *

Beignets de brocolis

Emmental

Compote de pommes **BIO**



Semaine du 15 au 19 mai 2017

Lundi

Betteraves vinaigrette **BIO**

Poularde au Muscadet*

Lasagnes au saumon (plat complet)*

Coquillettes*

Bûchette

Ananas au sirop



Mardi

Salade du chef

Parmentier de poisson (plat complet)*

Camembert

Crème dessert vanille

Mercredi

Salade piémontaise

Sauté de bœuf au chili*

Croissant au fromage *

Haricots verts

Cœur de Neufchâtel

Brownies pépites chocolat



Jeudi : PROVENCE ALPES COTE D' AZUR

Tomates niçoises (thon,olives,œuf)

Mijoté de volaille provençale*

Steak végétal provençal *

Courgettes provençales

Mouillotin

Génoise tropézienne



* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Pâté de foie, cornichons ou (terrine de poisson)

Poisson pané + citron*

Poêlée de légumes fromagère

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison **BIO**



* salade du chef : (salade,tomate, maïs, emmental et mimolette)