



Déjeuner

	lun. 26/02	mar. 27/02	mer. 28/02	jeu. 01/03	ven. 02/03	sam. 03/03	dim. 04/03
Entrée	Champignons à la grecque 	Feuilleté Dubarry	Betteraves lanières vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade d'ébly à la tomate 	Salade de cœurs de palmiers 	Céleri vinaigrette
Plat	Paella au poulet Riz valencienne 	Poitrine de veau farcie sauce forestière Haricots plats persillés 	Alouette de boeuf sauce normande Purée de céleri 	Emincé de dinde à la niçoise Tortillons et emmental râpé 	Filet de poulet au jus Courgettes sautées 	Paupiette de lapin aux olives Ratatouille 	Blanquette de veau Tagliatelle fraîches & râpé
Fromage	Coulommiers	Fromage blanc nature	Saint paulin	Edam	Cantadou	Tome blanche	Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison 	Compote de pomme	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Riz au lait	Eclair au café

Dîner

	lun. 26/02	mar. 27/02	mer. 28/02	jeu. 01/03	ven. 02/03	sam. 03/03	dim. 04/03
Potage	Potage Saint Germain 	Crème florentine 	Potage rouge 	Potage Dubarry 	Potage de légumes 	Soupe de cresson 	Soupe au pistou
Dessert	Flan au caramel	Fruit de saison 	Petits suisses et sucre	Compote de poire	Yaourt aromatisé	Abricots au sirop	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 05/03	mar. 06/03	mer. 07/03	jeu. 08/03	ven. 09/03	sam. 10/03	dim. 11/03
Entrée	1/2 pamplemousse et sucre	Taboulé	Salade de tomates 	Salade coleslaw	Oeuf dur mayonnaise	Salade de haricots verts 	Terrine mosaïque de légumes
Plat	Choucroute garnie Chou de choucroute 	Emincé de poulet à la crème Haricots verts persillés 	Boulettes de boeuf sauce tomate Coquillettes et emmental râpé 	Rôti de boeuf au jus Purée de pommes de terre aux deux moutardes 	Steak haché de boeuf au jus Légumes vapeur 	Cuisse de poulet rôti Polenta crémeuse 	Steak haché de veau Epinards branches à la crème
Fromage	Bleu français	Camembert	Mimolette	Tome noire	Emmental	Vache grosjean picon	Morbier
Dessert	Fruit de saison 	Pomme cuite à la cannelle 	Compote pomme fraise	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Mille-feuilles

Dîner

	lun. 05/03	mar. 06/03	mer. 07/03	jeu. 08/03	ven. 09/03	sam. 10/03	dim. 11/03
Potage	Crème de brocolis 	Potage cultivateur 	Velouté de pois au jambon 	Crème de potiron 	Potage brunoise de légumes 	Crème de courgettes et basilic 	Velouté de légumes
Dessert	Compote de pêche	Liégeois café	Fruit de saison 	Pruneaux au sirop	Yaourt nature et sucre	Crème dessert vanille	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



Déjeuner

	lun. 12/03	mar. 13/03	mer. 14/03	jeu. 15/03	ven. 16/03	sam. 17/03	dim. 18/03
Entrée	Salade de pomme de terre ciboulette 	Betteraves vinaigrette	Concombre bulgare	Salade de tomates 	Pizza au fromage	Duo de cervelas	Poireaux sauce moutarde
Plat	Omelette au fromage Petits pois à la française 	Filet de poulet à la crème Pommes campagnardes	Sauté de porc au jus Lentilles cuisinées 	Spaghetti bolognaise et râpé 	Escalope de volaille panée et citron Epinards branches à la crème 	Gibeleto de porc à la diable Courgettes sautées 	Sauté de veau aux olives Gratin dauphinois
Fromage	Brie 	Rondelé aux noix	Tome blanche	Fromage blanc nature	Edam	Mini chavroux	Saint paulin
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème dessert caramel	Pêches au sirop	Compote pomme framboise	Semoule au lait	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 12/03	mar. 13/03	mer. 14/03	jeu. 15/03	ven. 16/03	sam. 17/03	dim. 18/03
Potage	Crème de céleri 	Potage du soleil 	Velouté de haricots verts 	Soupe à l'oignon 	Crème de volaille 	Crème d'asperge 	Minestrone
Dessert	Yaourt nature et sucre	Mousse au citron	Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme pruneaux

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 19/03	mar. 20/03 MENU DU PRINTEMPS	mer. 21/03	jeu. 22/03	ven. 23/03	sam. 24/03	dim. 25/03
Entrée	Carottes râpées	Salade de chou fleur vinaigrette ☺	Salade de maïs ☺	Sardines à l'huile	1/2 pamplemousse et sucre	Salade de chou rouge	Concombre vinaigrette
Plat	Cordon bleu de dinde Pommes noisettes	Navarin d'agneau ☺ Printanière de légumes ☺	Rôti de porc à la moutarde ☺ Polenta crémeuse ☺	Hachis parmentier ☺ Salade verte vinaigrette	Filet de poulet au jus ☺ Tian de courgettes ☺	Boudin blanc Purée aux deux pommes ☺	Daube de bœuf provençale ☺ Gnocchi de pomme de terre ☺
Fromage	Camembert	Emmental	Gouda	Saint bricet	Coeur de nonette	Bleu français	Cantal
Dessert	Poire cuite au vin ☺	Fraises au sucre ☺	Compote pomme banane	Fruit de saison ☺	Mousse au chocolat	Faisselle et confiture	Paris Brest

Dîner

	lun. 19/03	mar. 20/03	mer. 21/03	jeu. 22/03	ven. 23/03	sam. 24/03	dim. 25/03
Potage	Potage poireaux pommes de terre ☺	Potage crécy ☺	Velouté de bolet ☺	Potage julienne de légumes ☺	Crème de courgettes et basilic ☺	Crème de veau ☺	Potage paysan ☺
Dessert	Fruit de saison ☺	Liégeois vanille	Fruit de saison ☺	Yaourt nature et sucre	Compote pomme fraise	Fruit de saison ☺	Abricots au sirop

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

☺ : Plat fait maison ☺ : Fruits et légumes de saison ☺ : Viandes de France ☺ : Produit Local





Déjeuner

	lun. 26/03	mar. 27/03	mer. 28/03	jeu. 29/03	ven. 30/03	sam. 31/03	dim. 01/04
Entrée	Crêpe au fromage	Betteraves lanières vinaigrette	Taboulé	Oeuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Champignons à la grecque 	Poivrons à l'huile
Plat	Filet de volaille à la tomate Epinards branches à la crème 	Kefta de boeuf à l'indienne Farfalles et emmental râpé 	Cuisse de poulet rôti Haricots beurre persillés 	Rôti de veau au jus Pommes crispy	Pané de blé Purée de pommes de terre au lait 	Palette à la provençale Lentilles au jus 	Rôti de lapin farci aux pruneaux Haricots verts persillés
Fromage	Yaourt nature et sucre	Rondelé au bleu	Saint paulin	Edam	Cantadou	Tome blanche	Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison 	Compote de pomme	Fruit de saison 	Chou à la crème vanille	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison 	Mousse au citron

Dîner

	lun. 26/03	mar. 27/03	mer. 28/03	jeu. 29/03	ven. 30/03	sam. 31/03	dim. 01/04
Potage	Potage Saint Germain 	Crème florentine 	Potage rouge 	Potage Dubarry 	Potage de légumes 	Soupe de cresson 	Soupe au pistou
Dessert	Crème dessert café	Fruit de saison 	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Faisselle et miel	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Viandes de France

