


Semaine	9				25/02/2019	au	01/03/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Salade verte vinaigrette	Salade de blé	Cèleri Rémoulade		Betteraves			
Sauté de lapin à la moutarde	Escalope de poulet au curry	Quenelle volaille sauce aurore	Steak de soja sauce tomate	Colin thym citron			
Carottes Vichy	Haricots verts	Gratin dauphinois	Semoule	Gratin de Brocolis			
Edam Portion			Saint nectaire				
	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme			


Semaine	10				04/03/2019	au	08/03/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Salade de chou chinois	Salade de concombre		Potage	paté campagne s/p : paté volaille			
Sauté de bœuf aux olives	Emincé de volaille sauce forestière	Omelette nature	Hachis Parmentier	Steak haché thon provençale			
Poêlée carottes et pomme de terre	Riz	Petits pois		Riz et carottes dés			
Gouda portion		Yaourt sucré					
	Beignet au Chocolat	Fruit de saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison			



Semaine	11				11/03/2019	au	15/03/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Salade de pois chiche	Salade de boulgour	Salade endives et noix	Pizza Fromage				
Sauté de veau colombo	Jambon braisé s/p: Jambon dinde braisé	Boulette bœuf sauce orientale	Œuf dur	Limande meunière			
Haricots verts	Carottes persillées	Blé	Epinards Béchamel	Farfalles			
Fromage Blanc sucré		Emmental		Gouda			
	Fruit de saison		Fruit de Saison	Gateau au yaourt			

Le personnel est à disposition du client pour répondre à toute question relative à la présence éventuelle d'allergènes dans le plat que vous souhaitez consommer. Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.




Semaine	12					18/03/2019	au	22/03/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
Macédoine mayonnaise			Salade PDT ciboulette		Salade de concombres		Salade de chou chinois	
Sauté de bœuf sauce forestière		Aiguillettes poulet basquaise	Sauté d'agneau navarin		Raviolis sauce pizzaïolo		Colin à la bordelaise	
Purée de potiron et pomme de terre		Chou fleur persillé	Haricots Blancs				Carottes braisées	
		Edam					Saint Paulin	
Fruit de saison		Compote pomme banane	Fruit de Saison		Mousse au chocolat au lait			



Semaine	13					25/03/2019	au	29/03/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
		Salade de pois chiche	Carottes râpées				Salade verte et croutons	
Blanquette de veau		Cordon Bleu	Omelette nature		Saucisse montagne s/p :saucisse volaille		Cube de saumon à la crème	
Riz		Haricots verts	Pomme de terre sautées		Lentilles		Farfalles	
Vache qui rit					Fromage Blanc sucré		Flan Chocolat	
Fruit de saison		Crème dessert vanille	Fruit de Saison		Fruit de saison			

Semaine	14					01/04/2019	au	05/04/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
Salade de pomme de terre		Salade de tomates			Coleslaw		Salade de pâtes	
Goulash Hongrois		Coquillettes à la bolognaise	 Limande meunière		Poulet rôti		Dos de colin pané	
Blé			Petits pois		Purée de pomme de terre		Gratin de Brocolis	
			Flan Caramel		Emmental			
Fruit de saison		Compote de pomme	Fruit de saison				Tarte chocolat	

Le personnel est à disposition du client pour répondre à toute question relative à la présence éventuelle d'allergènes dans le plat que vous souhaitez consommer. Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.



Semaine	15					08/04/2019	au	12/04/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi			
Salade verte et noix			Chou chinois à la vinaigrette				Salade de blé	
Emincé de dinde sauce forestière	Omelette fraîche		Rougail saucisse de volaille		Cheese Burger et Ketchup		Dos de colin pané	
Penne Rigate	Epinards Béchamel		Riz		Pommes rissolées		Carottes persillées	
Gouda	Petit suisse aromatisé				Brebis Crème			
	Fruit de Saison		Crème dessert Vanille		Compote pomme fraise		Fruit de Saison	

Semaine	16					15/04/2019	au	19/04/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi			
Betteraves	Salade de pâtes, tomates et basilic						Taboulé	
Tajine de poulet au citron	Escalope de dinde au jus de thym		Steak haché sauce provençale		Colombo de veau		Nugget's de poisson et citron	
Semoule	Courgettes persillées		Purée de carottes et pomme de terre		Polenta		Haricots verts	
	Emmental		Yaourt sucré		Crème Anglaise			
Fruit de Saison			Fruit de Saison		Gateau moelleux maison		Fruit de Saison	

