



Semaine du 02 au 06 mars 2014



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Friand au fromage

Paupiette de veau sauce Madère

Haricots verts

Emmental

Compote de pommes

Concombres vinaigrette (selon approvisionnement)

Poulet rôti sauce mexicaine

Riz

Yaourt aromatisé



Fruit de saison

Œuf mayonnaise

Saucisse de Toulouse

Saucisses de volaille

Tortis

Vache qui rit

Eclair au chocolat

Potage aux légumes

Tajine de boulettes de poisson

Semoule

Petit suisse aromatisé



Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 9 au 13 MARS 2015



**LUNDI
REPAS BIO**

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrette

Steak haché au jus

Pâtes

Bûchette

Fruit de saison



Crêpe au Fromage

Rôti de Volaille, Vallée d'Auge

Petit pois, carottes

Fondu Président

Riz au lait "maison"

Concombres

Palette de porc dijonnaise

Rôti de volaille dijonnaise

Frites

Suisse sucré

Compote de Pommes

Potrage aux légumes

Poisson Pané

Purée

Yaourt sucré



Gâteau au Chocolat" maison"

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**

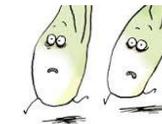
PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cus de saison

La Cuisine Evolutive
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.





Semaine du 16 au 20 MARS 2015

LUNDI
REPAS BIO

MARDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre

 Le Plat

 La Garniture

 Le Produit laitier

 Le Dessert

 Carottes râpées

Escalope de volaille napolitaine

Coquillettes

Camembert

 Fruits de Saison

Potage poireaux pommes de terre

Steak haché de veau sauce barbecue

Purée de carottes

Petit suisse aromatisé

Compote de pommes

Tomates, Mais

Cassoulet Toulousain (plat complet)

Cassoulet sans porc (plat complet)

Suisse sucré

Gâteau Basque

Pâté de campagne

Pâté de volaille

Dos de lieu à l'Angevine

Riz

Carré de l'est

 Fruits de Saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cuis de saison.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 23 au 27 mars 2015



LUNDI

MARDI

**JEUDI
REPAS BIO**

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Jus d'oranges

Filet de poisson meunière

Haricots verts

Vache qui rit

Mousse au Chocolat

Œuf mayonnaise

Poulet Rôti au Jus

Frites

Suisse sucré

Compote de pommes

Concombres Vinaigrette

Steak haché sauce tomates

Haricots Verts

Brie

Compote de pommes

Rillettes

Beignets de Calamars, ketchup

Choux Fleurs Béchamel

Petit Suisse Aromatisé

Fruits de Saison



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cuis de saison



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.