



Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI REPAS BIO

VENDREDI

 Hors d'oeuvre

 Le Plat

 La Garniture

 Le Produit laitier

 Le Dessert

Crêpe au fromage

Grignotines de porc sauce provençale

Aiguillettes de poulet sauce provençale

Jeunes carottes

Fromage blanc sucré

Madeleine

Œuf mayonnaise

Jambon de Paris

Jambon de dinde

Raviolis verdura sauce napolitaine

Fondu président

 Fruit de saison

Salade de pâtes

Fricassée de volaille printanière

Haricots verts

Camembert

 Fruit

 Tomates vinaigrette

Dos de colin, sauce safranée

Riz

Yaourt sucré

Poisson feuilleté chocolat



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

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



Semaine du 06 au 10 Avril 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI
REPAS BIO

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

PÂQUES

Jus d'oranges

Rôti de volaille à l'aigre douce

Pommes noisettes

Bûchette

Compote Pommes

Carottes râpées

Steak haché sauce barbecue

Purée

Yaourt sucré

Fruit de saison

Concombres vinaigrette

Poisson pané

Choux-fleurs béchamel

Saint Nectaire

Tarte normande aux pommes



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 13 au 17 Avril 2015



LUNDI

MARDI
REPAS BIO

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Œuf mayonnaise

Daube de bœuf à la provençale

Macaronis

Petit suisse sucré

Liégeois vanille



Salade coleslaw

Escalope de volaille sauce
chasseur

Petits pois, carottes

Brie

Compote



Carottes râpées

Steak haché sauce tomates

Frites

Fromage blanc sucré



Fruit de saison



Saucisson à l'ail

Parmentier de poisson (plat
complet)

Camembert

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
crus 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.



© Can Stock Photo - 114810196

Semaine du 20 au 24 Avril 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



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

 **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 27 Avril au 01 Mai 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



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.



Semaine du 04 Mai au 08 Mai 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO

- Hors d'oeuvre
- Le Plat
- La Garniture
- Le Produit laitier
- Le Dessert

Radis, beurre

Poulet rôti au citron

Tortis

Suisse sucré

Fruit de saison

Tomates vinaigrette

Emincé de volaille à l'emmental

Petits pois, carottes

Tome noire

Compote de pommes

Carottes râpées

Dos de lieu à l'angevine

Riz

Bûchette

Gâteau basque

08-mai



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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

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

C'est trop bon ça



Semaine du 11 au 15 Mai 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Jus d'oranges

Lasagnes (plat complet)

Fromage blanc sucré

Gaufrette praliné (biscuit)



Céleri rémoulade

Poulet rôti

Purée

Yaourt sucré



Fruit de saison

ASCENSION



Concombres vinaigrette

Gratiné de poisson au fromage

Riz

Camembert

Beignet fourré pommes



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 18 au 22 Mai 2015



LUNDI

REPAS BIO

Betteraves vinaigrette

Escalope de volaille Vallée d'Auge

Carottes persillées

Brie

Yaourt mixé fraise

MARDI

Médailillon de surimi mayonnaise

Saucisses knack

Saucisses de volaille

Lentilles

Yaourt nature

Fruit de saison

JEUDI

REPAS MEXICAIN

Concombres, maïs

Chili con carne (émincé de bœuf)

Potatoe roty (non épicé)

Yaourt sucré

Carré brownies "maison"

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Poisson pané

Choux-fleurs béchamel

Tome blanche

Crème dessert vanille

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture



Le Produit laitier

Le Dessert

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.