

Semaine 13 au 17 mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Potage aux légumes



\*\*\*

Jambon braisé, sauce dijonnaise

*Jambon de volaille, sauce dijonnaise*

Coquillettes

Camembert

\*\*\*

Kiwi

Pamplemousse

\*\*\*

Steack haché, sauce barbecue

Petits pois, carottes

Gouda

\*\*\*

Liegeois chocolat

Paté en croute

*Paté de volaille*

\*\*\*

Emincé de volaille en choucroute  
sauce crème

Pommes vapeur

yaourt sucré

\*\*\*

Brownies chocolat spéculos

Salade coleslaw

\*\*\*

Dos de lieu à la dieppoise

Riz

Kiri



Entremet vanille "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

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

Semaine du 20 au 24 Mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Carottes rapées

\*\*\*

Roti de dinde à l'emmental



Pomme Roty

\*\*\*

Edam

Compote Pomme, framboise

Cervelas

*coupelle paté volaille*

\*\*\*

paupiette de veau, sauce tomate



Jeunes carottes persillées

\*\*\*

Fromage blanc sucré

Madeleine



Bâtonnets de surimi, mayonnaise



Hachi parmentier (plat complet)

\*\*\*

Bûchette



Banane



Salade du chef



\*\*\*

Beignet de calamars, ketchup



Duo de choux (brocolis, choux fleur)

\*\*\*

Yaourt sucré



Génoise tropézienne



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

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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