

Semaine	9					25/02/2019	au	01/03/2019
Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi	Vendredi			
Salade verte vinaigrette			Cèleri Remoulade	Salade de haricots verts				
Lapin à la moutarde	Escalope de poulet au curry		Quenelle de volaille sauce aurore	steak Soja sauce tomate		Filet de colin au thym citron		
Carottes vichy / Riz	Boullgour / Haricots verts		Gratin dauphinois maison	Semoule / Fondue de poireaux		Gratin de Brocolis / Coquillettes		
	Petit suisse aromatisé		Camembert			Flan Caramel		
Fruit de saison	Fruit de saison		Crème dessert au chocolat	Fruit de saison		Compote pomme maison		

Semaine	10					04/03/2019	au	08/03/2019
Lundi	Mardi GRAS	Mercredi		Jeudi	Vendredi			
			Salade de pâtes, tomates et basilic	Potage de légumes		Paté de campagne s/p paté volaille		
Sauté de bœuf mijoté aux olives	Emincé de volaille sauce forestière		Omelette fraîche nature	Hachis Parmentier		Steak haché de thon à la provençale		
Poêlée de carottes et pommes de terre	Riz / Chou fleur persillé		Petits pois			Riz et carotte dés		
Gouda	Fromage Blanc		Yaourt sucré					
Fruit au sirop	Beignet au Chocolat		Fruit de saison	Crème dessert Vanille		Fruit de Saison		

Semaine	11					11/03/2019	au	15/03/2019
Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi	Vendredi			
Salade Iceberg			Salade croquante d'endives et noix	Pizza au Fromage				
Colombo de Veau	Jambon braisé s/p: jambon dinde		Boulette de bœuf sauce orientale	Œuf dur		Filet de Limande meunière		
Haricots verts / Macaroni	Carotte persillée / Pomme rissolée		Blé	Epinards béchamel/ Boullgour		Farfalles / Gratin de chou fleur		
	Camembert		Emmental	Yaourt aromatisé		Gouda		
Compote pomme abricot	Fruit de saison		Fruit de saison			Gateau moelleux maison		

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		Concombres en vinaigrette			
Sauté de bœuf sauce forestière		Aiguillettes poulet basquaise		Navarin d'agneau		Raviolis sauce Pizaiolo	Colin à la bordelaise	
Purée potiron et Pommes de terre		Boulgour / Chou fleur au persil		Haricots blancs			Carottes braisées / blé	
		Edam		Yaourt sucré			Saint Paulin	
Fruit de saison		Compote pomme banane		Fruit de Saison		Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes	

Semaine	13					25/03/2019	au	29/03/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi			
		Salade de pois chiche aux échalotes		Carottes râpées		Taboulé	Salade verte aux croutons	
Blanquette de veau		Cordon Bleu et Ketchup		Omelette fraîche		Saucisse de montagne s/p :saucisse volaille	Pâtes au saumon	
Riz / Fondue de poireaux		Haricots verts / Coquillettes		Pommes de terre sautées + Ketchup		Lentilles / Epinards béchamel		
Petit Fondu		Fromage blanc aromatisé		Gouda			Flan Chocolat	
Fruit de saison				Fruit de Saison		Compote de pomme maison		

Semaine	14					01/04/2019	au	05/04/2019
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi		Vendredi			
				Œuf mayonnaise		Coleslaw		
Goulash à la Hongroise		Pâtes à la bolognaise		Filet de Limande meunière		Poulet Rôti	Dos de colin pané	
Blé / Carottes persillées				Petits pois		Purée PDT / Courgette béchamel	Gratin de Brocolis / Riz	
Emmental		Gouda		Flan Caramel			Petit suisse aromatisé	
Fruit de saison		Fruit de Saison		Fruit de saison		Compote de pomme	Gateau moelleux maison	

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.

