

AVRIL

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7 Printemps
Midi	Cornet de radis Poulet sauce curry et semoule Petit Contentin ail et fines herbes Orange IGP	Tartare tzatziki Moules à la marinière et riz St-Morêt BIO Crème dessert caramel	Betteraves rouges HVE Steak haché crème de corlandre et julienne de légumes Fromage blanc BIO Riz au lait	Carottes râpées Jambonneau sauce madère et penne Edam Compote fruit de la passion	Tartare piémontaise Roussette MSC sauce hollandaise et fondue de poireaux Yaourt nature Pomme bicolore HVE	Pomelo Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule Tomme noire IGP Flan au chocolat	Salade violette Saumon pennes et crème de fenouil Yaourt fermier sur lit de framboise Moelleux aux cerises
Soir	Soupe de patate douce et lait de coco Nems au poulet Panna cotta framboise	Potage de céleri nature Salade PDT et hareng Compote pêche HVE	Potage d'antan Allumettes de jambon et fromage Pomme HVE	Potage provençal Taboulé de volaille Crème renversée	Crème d'épinards Bouchées épinards ricotta BIO Liégeois au café	Velouté de courgettes Mousse de foie HVE Banane	Crème de champignons Œufs pochés Poire
	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Midi	Salade de quinoa aux châtaignes et fruits secs BIO Filet de lieu MSC à la dijonnaise et haricots beurre Petit-suisse nature Tartare de fruits rouges	Salade printanière Curry de riz complet et lentilles au lait de coco BIO Petit Contentin ail et fines herbes Crème dessert vanille	Tartare au concombre Rôti de bœuf sauce échalotes et chou-fleur à la crème Cantal AOP Cake citron pavot BIO	Lentilles vertes et ciboulette Tarte PDT et fourme d'Ambert BIO, épinards à la crème Petit-suisse nature Pomme bicolore HVE	Duo de crudités Filet de colin MSC sauce beurre blanc et riz aux petits légumes Edam Crème dessert au praliné	Saucisse fumée BIO Tajine de légumes au boulgour BIO Fromage blanc nature Banane	Cornet de radis Paupiette de veau à l'ancienne et navets Camembert Crêpe à la fraise
Soir	Potage au brocolis PDT mimosa Mousse au chocolat	Potage de céleri nature Pizza 4 saisons BIO Compote pomme HVE	Mouliné de légumes Cervelas Orange IGP	Velouté Dubarry Bûche de jambon à la macédoine de légumes Flan à la vanille	Potage provençal Salade toscane Compote poire HVE	Soupe de lentilles Salade de PDT et hareng Œufs au lait	Crème d'épinards Croque jambon béchamel Compote vanille HVE
	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Midi	Haricots verts et vinaigrette Parmentier de saumon BIO Petit moulu aux noix Poire	Taboulé Bœuf à l'estragon et carottes Emmental Mousse au café	Tartare tzatziki Poulet façon coq au vin et tagliatelles Faisselle nature Madeleine pépites chocolat noir	Carottes râpées Boudin noir et purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature Compote abricot HVE	Pomelo Filet de hoki MSC sauce safranée et haricots verts Brie Crème renversée	Betteraves rouges HVE Semoule carottes oignons bouillon de légumes falafels BIO Tartare nature Tartare de fruits exotiques	Pâtes à la rouille Filet de poulet sauce au bleu et poêlée de légumes Yaourt nature Muffin aux myrtilles
Soir	Velouté de courgettes Cake aux petits pois, lardons et curry Liégeois au chocolat	Crème de champignons Salade piémontaise Orange IGP	Potage de céleri nature Mortadelle Kiwis IGP	Potage au brocolis Œufs pochés Liégeois à la vanille	Mouliné de légumes Blanc de dinde Pomme bicolore HVE	Velouté Dubarry Cake de tomates séchées à la feta Crème dessert chocolat	Crème d'épinards Pâté de campagne HVE Banane
	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Midi	Céleri frais râpé Rougail de cabillaud et riz aux légumes Gouda Flan au caramel	Terrine de volaille Bouchées légumes amandes BIO, légumes verdurette Petit-suisse nature Poire	Salade bulgare Jarret de bœuf sauce à l'oignon et petits pois Fourme d'Ambert AOP Flan pâtissier	PDT mimosa Filet de lieu MSC à la crème et épinards Fromage blanc nature Riz au lait	Salade printanière Dahi de lentilles et ses légumes cuisinés BIO Mimolette Orange IGP	Jambon Supérieur BIO Sauté de veau marengo et écrasé de PDT Petit-suisse nature Banane	Concombre à la crème HVE Porc à la diable et riz basmati Tomme noire IGP Baba au rhum
Soir	Soupe de lentilles PDT au chorizo Compote cassis	Potage provençal Cocktail de crevettes Mousse au citron	Velouté de courgettes Allumettes de jambon et fromage Compote coing	Crème de champignons Pâté de tête Pomme bicolore HVE	Potage au brocolis Salade Marco Polo Liégeois au café	Potage de céleri nature Falafels Crème dessert au caramel	Mouliné de légumes Omelette aux fines herbes Compote fraise
	Lundi 29	Mardi 30					
Midi	PDT bulgare ciboulette Roussette MSC à la tomate et poêlée de légumes Yaourt nature Kiwis IGP	Tartare navet carotte Bœuf façon bourguignon et farfalles Rondelé au poivre Compote pruneaux					
Soir	Velouté Dubarry Museau de bœuf à la lyonnaise Mousse au chocolat	Crème d'épinards Croissant jambon fromage Flan au chocolat					

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentent sur cette page



Entrées

Concombre à la crème • Duo de crudités • Tartare tomate basilic • Macédoine de légumes • Salade toscane • Riz niçois au thon • Pommes de terre mimosa • Taboulé • Pâté en croûte de volaille supérieur • Radis • Cervelas • Potage du jour



Viandes/Poissons/Ceufs

Filet de colin nature • Jambon blanc supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisse de Toulouse • Paupiette de veau fond de veau • Filet de poulet grillé



Garnitures

Semoule • Macaroni • Légumes printaniers • Pommes vapeur • Brocolis • Purée de haricots verts



Plats complets

Cabillaud sauce beurre blanc et riz cuisiné • Couscous • Risotto saumon épinard • Poulet et purée de courgettes • Bitokes à l'agneau napolitaine courgettes provençale • Boulette au bœuf, provençale tagliatelles • Moule à la crème pommes de terre sautées • Œufs, sauce Aurore haricots verts persillés • Sauté de dinde curry mousseline de carotte • Quenelles de brochet, sauce Nantua, riz nature • Paupiette de veau au jus brunisé de légumes • Cuisse de poulet grillée écrasé de pommes de terre



Compléments protidiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Pâté de campagne supérieur • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Piémontaise poulet



Fromages et laitages

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moulu noix • Camembert • Gouda



Desserts

Fromage blanc nature ou aux fruits • Compote du jour • Flan chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat • Petits suisses natures ou aux fruits

Dégustez nos fruits soigneusement sélectionnés

