






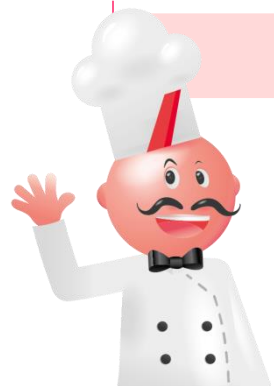
Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 25 au 28 FEVRIER 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux bicolores 	Salade verte mimolette 	Quiche au thon	Taboulé 	Céleri râpé aux raisins 
Omelette	Bœuf Bourguignon	Cuisse de poulet aux herbes de Provence	Echine de porc demi-sel	Marmite de poisson à l'orientale
Ratatouille	 Carottes au thym	Lentilles	Julienne de légumes	Torti
Camembert	Yaourt nature	Buchette de chèvre	Tomme noire	comte
Fruit de saison	liégeois	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Flan saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Nouvelles recettes **



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 04 Mars au 08 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade vert</p> <p>Saute porc caramel</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Kiri</p> <p>Creme Vanille</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth</p> <p>Filet de poulet</p> <p>Haricot vert persille</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme</p>	<p>Chou rouge</p> <p>Steak hache bœuf au jus</p> <p>Pomme noisette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crêpe confiture sucre</p>	<p>Endives au croton</p> <p>Sauté de dinde au romarin</p> <p>Jardinière de légumes et blé /sauce tomate</p> <p>Vache picon</p> <p>Pêche au sirope</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Filet hoki blanc sauce vierge</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>





*Nouvelles recettes **

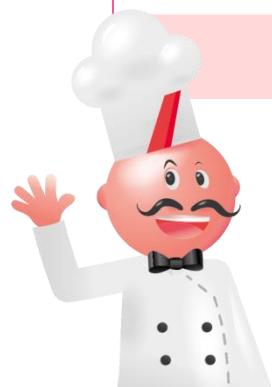
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles aux échalotes	Salade verte et dés de de mimolette	Pate en croute	Céleri rémoulade	Concombres rondelles
Rôti de porc sauce estragon	Spaghettini sauce tomate façon bolognaise	Blanquette de veau	Crispidor au fromage	Filet de colin lieu sauce citron
Courgettes au basilic et pdt	 Petit suis	Riz créole	Mélange 5 céréales sace provençal	Purée de pomme de terre
Camembert	Barre Bretonne	Yaourt nature	Fondu vache Picon	cantal
Fruit de saison		Salade de fruits frais	Flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'aneth	Surimi mayo citronné	Tomates aux olives	betteraves et maïs	Salade verte et emmental
Choucroute garnies	Sauté de bœuf sauce curry	Jambon sauce charcutière	Haché au veau sauce brun	Blanquette de poisson
Pdt + choux	Riz petit légumes	Lentilles / petit carotte	Macaroni gratinés	Tian de légumes
Yaourt nature	Brie	Carre de el est	Gouda	Chanteneige
Compote pomme	Fruit de saison	Tarte pomme	Crème dessert caramel	Tarte au citron



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus de la Semaine du 25 au 29 Mars 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la menthe	Œuf mayo	Friand au fromage	   Salade verte	Carottes râpées
Aiguillette de poulet sauce pesto crémeuse	Sauté de porc sauce forestière	Rôti de bœuf froid ketchup	Wings sauce barbecue *	hoki panne citron rondelle
Pommes de terre robe des champs	Petit pois à l'étuvé	Courgettes braisées blé tendre	frite de patate douce sauce *	Macaroni
Coulmiers	Camembert	  Saint Nectaire	Edam	Fromage Frais
Mousse chocolat	Fruit de saison Bio	Saint Nectaire	Eclair chocolat	Fruit de saison
		Mousse à la noisette		



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

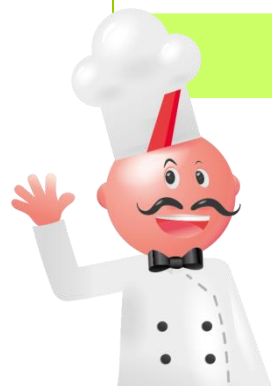


Plat végétarien



Menus de la Semaine du 1 au 5 Avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves et maïs	Salade verte mimosa	Surimi mayo	Macédoine mayo	Salade tomate mozza
Pilon poulet rôti au jus	penne sauce bolognaise	Rôti de porc sauce dijonnaise	Sauté de dinde marengo	Pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette
Epinards en branche et patateos	Emmental rapee	Haricot coco save tomate	Carottes persillées	potomme de terre
Saint Bricet	Petit filou	Yaourt nature	Cantafrais	Coulommiers
Fruit de saison	Tartes citron	Salade de fruit frais	Mousse chocolaté	Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC








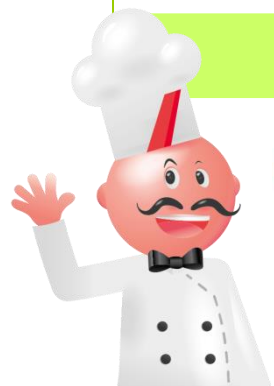
Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits Fromage AOP



Menus de la Semaine du 22 au 26 avril 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien		Repas de Pâques	
FERIE	Salade d'agrumes amande grille  Gratin de macaronis aux brocolis et cheddar Camembert  Fruit de saison	Céleri rémoulade Aiguillette de poulet citron Purée de légumes gratinées <i>Brie</i> Flan saveur vanille	Salade de courgettes et concombres Paupiette d'veau rôti à l'ail Flageolé / sauce tomate Vache Picon  <i>Paris Brest chocolat noisette</i> 	Macédoine mayonnaise Pavé de colin d'Alaska sauce basilic Gnocchi à sauce à la tomate et thym  Cantal Fruit de saison



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Menus

Semaine du 29 Avril au 3 Mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri râpé	  Cake brocolis et carotte et sauce fromage blanc aux herbes		 Salade de pate Pilon de poulet rôti jus	Salade verte et croustons Poisson blanc sauce vierge Pommes de terre noisettes emmental Tarte au pomme
Boulette de bœuf au jus	Roti de porc ketchup du chef	FERIE	Chou fleur brisés Yaourt nature Barre Bretonne	
Haricots verts aux poivrons	Petits pois à l'étuvé Gouda Flan saveur chocolat			
Coulommiers				
Duo fruits frais				



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP



Plat végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

