



SEMAINE 9

du 25 février au 1er mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre au thon (pdt, tomates, maïs, thon, ciboulette, sauce salade)	Œufs mayonnaise	Saucisson à l'ail & cornichons	<u>Betteraves vinaigrette</u>	Salade suisse (salade verte, tomates, dés d'emmental)
...	***	***	***	***	***
LE PLAT	Nuggets de volaille	Jambon grill à la moutarde	Sauté de volaille au curry	Hachis Crécy	Gratiné de poisson à la provençale
LA GARNITURE	Petits pois	Lentilles	Semoule		Pâtes farfalles
...	***	***	***	***	***
LE LAITAGE	Fraidoux	Petits suisses sucré	Saint Nectaire	Mi-chèvre	Cantadou
...	***	***	***	***	***
LE DESSERT	Liégeois vanille	Kiwi	Poire au sirop	Compote pomme-fraise	Gâteau au yaourt

SEMAINE 10

du 4 au 8 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<u>Carottes râpées</u>	Céleri rémoulade	Chou blanc aux raisins	Salade verte fromagère
...	***	***	***	***	***
LE PLAT	Poulet rôti	Steak haché sauce Tex Mex	Brandade de poisson	Saucisse de Toulouse	Poisson meunière
LA GARNITURE	Ratatouille	Pommes rissolées		Haricots blancs	Pommes persillées
...	***	***	***	***	***
LE LAITAGE	Vache Picon	Camembert	Fondu Président	Petit suisse sucré	Emmental
...	***	***	***	***	***
LE DESSERT	Beignet aux pommes	Compote de pomme	Mousse au chocolat	Banane	Entremet chocolat

SEMAINE 11

du 11 au 15 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves rémoulade	Salade Russe (pdt, tomates, œufs durs, chou)	Pamplemousse + sucre	Salade Coco (légumes vapeurs, sauce coco au curry & coriandre)	Paté de campagne & cornichons
...	***	***	***	***	***
LE PLAT	Lasagnes	Aiguillette de poulet sauce aigre douce	Bœuf Bourguignon	Rôti de porc sauce micronésienne (basilic, coriandre, curcuma, tomate, citronnelle)	Dos de colin sauce Nantua
LA GARNITURE	Salade verte	Haricots beurre	Pommes persillées	Semoule aux haricots rouge	Gratin de chou-fleurs
...	***	***	***	***	***
LE LAITAGE	<u>Gouda</u>	Yaourt aromatisé	Rondelé	Camembert	Croc'lait
...	***	***	***	***	***
LE DESSERT	Liégeois chocolat	Galette Goulibeur	Compote pomme-pêche	Cake à l'orange	Pomme

SEMAINE 12

du 18 au 22 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade verte & croûtons	Salade de pomme de terre, tomates, œufs, vinaigrette	Choux rouge aux noix	Rillettes & cornichons	Coleslaw
...	***	***	***	***	***
LE PLAT	Jambon grill sauce persillade	Boulettes végétales sauce tomate basilic	Rôti de dinde sauce moutarde	Couscous	Beignets de calamars sauce tartare
LA GARNITURE	Flageolets	Ratatouille	Rosties de légumes	Semoule & légumes couscous	Purée de brocolis
...	***	***	***	***	***
LE LAITAGE	Mimolette	Petit Contentin	Tartare	Buche de lait	Carré frais
...	***	***	***	***	***
LE DESSERT	<u>Compote de pomme</u>	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Kiwi	Riz au lait vanillé

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

**PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNÉE**



**PÂTISSERIES
MAISON**



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



**PLAT CONTENANT
DU PORC**

Convivo



SEMAINE 13

du 25 au 29 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE ***	Taboulé	Radis & beurre	Concombre bulgare	Saucisson à l'ail & cornichons	Macédoine mayonnaise
LE PLAT	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce estragon	Gratin de pâtes au jambon	Rôti de bœuf sauce au poivre	Filet de merlu sauce au beurre blanc
LA GARNITURE ***	Petits pois	Haricots verts		Rosties de légumes	Riz
LE LAITAGE ***	Cantadou	Petits suisses aux fruits	Samos	<u>Saint Paulin</u>	Kiri
LE DESSERT	Novly vanille	Poire	Crème dessert chocolat	Compote de pomme	Clafoutis aux pêches

SEMAINE 14

du 1er au 5 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE ***	Piémontaise	Betteraves mimosa	Salade de riz au thon	Tomate vinaigrette	Salade Essaue
LE PLAT	Escalope de volaille à la crème	Palette de porc à la diable	Omelette & dosette de ketchup	Blanquette de la mer façon Néo Zélandaise (citron vert)	Nuggets de blé
LA GARNITURE ***	Carottes à la crème	Pâtes coquillettes	Poêlée de ratatouille	Mousseline de pomme de terre aux épices	Petits pois / carottes
LE LAITAGE ***	Les Frippons	<u>Edam</u>	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Camembert
LE DESSERT	Compote pomme-abricots	Fromage blanc sucré	Poire	Moelleux à la banane et au miel	Crème dessert caramel

**PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNEE**



**PÂTISSERIES
MAISON**



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON

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

NOUVEAU



**PLAT CONTENANT
DU PORC**

ConviVo