

# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

08/03/2021

### ENTREES

Salade mêlée  
Taboulé à la menthe  
Concombre au fromage blanc  
Salade de betteraves et maïs

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau au jus  
Colin d'alaska ,citron  
Penne  
Panaché de salades

### LAITAGES

Saint paulin  
Bleu  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Dessert pommes-ananas  
Salade de fruits exotiques  
Flan nappe caramel  
Corbeille de fruits

## MARDI

09/03/2021

### ENTREES

Salade de riz, coriandre et raisin  
Macédoine vinaigrette  
Salade de céleri aux pommes et noix  
Radis à la croque-au-sel

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja tomate basilic  
Tarte au fromage  
Lentilles cuisinées  
Poêlée de carottes

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
Fromage blanc 40%  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Tarte flan chocolat  
Mousse noix coco  
Abricots au sirop  
Orange

## MERCREDI

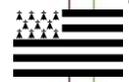
10/03/2021

### ENTREES



Salade de hareng aux pommes de terre  
Raîcheur de haricots et fonds d'artichaut

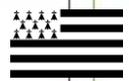
### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Galette de sarasin au jambon et a l'emmental  
Chou farci  
Panaché de salades  
Pomme vapeur persillées

### LAITAGES

### DESSERTS



Far breton  
Biscuits palets bretons  
Kouign amann  
Pomme golden

## JEUDI

11/03/2021

### ENTREES

Salade de hareng aux pommes de terre  
Raîcheur de haricots et fonds d'artichaut  
Chou-fleur au curry  
Tomate nature

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette de sarasin au jambon et a l'emmental  
Chou farci  
Panaché de salades  
Pomme vapeur persillées

### LAITAGES

Vache qui rit  
Tomme grise  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Far breton  
Biscuits palets bretons  
Kouign amann  
Pomme golden

## VENDREDI

12/03/2021

### ENTREES

Rillettes  
Terrine de poisson  
Salade de moquette et lardons au vinaigre de cidre  
Tomates vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané  
Filet de poulet grillé  
Jeunes carottes  
Riz créole

### LAITAGES

Bûche au lait de mélange (fromage)  
Camembert  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Tarte sablée aux prunes  
Ananas au sirop  
Kiwi  
Creme dessert vanille

## LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

15/03/2021

### ENTREES

Samoussa de volaille  
Endives aux pommes vinaigrette  
Pomelos cerisaie  
Feuilleté à la viande de porc

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tajine de volaille au citron  
Filet de colin d'alaska sauce orientale  
Semoule  
Jardinière de légumes

### LAITAGES

Gouda  
Yaourt nature sucre  
Fromage comme l'emmental

### DESSERTS

Salade de fruits au sirop  
Purée pommes  
Banane  
Crème pâtissière arôme vanille

## MARDI

16/03/2021

### ENTREES

 Haricots verts aux poivrons  
Terrine de mousse de canard  
Tomate nature  
Salade piémontaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Panini trois fromages  
Omelette nature  
Purée de pommes de terre  
Panaché de salades

### LAITAGES

 Mimolette  
Camembert  
Fromage blanc

### DESSERTS

 Ananas en morceaux au sirop  
Tarte normande  
Lait gélifié arôme vanille  
Pomme granny smith

## MERCREDI

17/03/2021

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

18/03/2021

### ENTREES

 Concombres en macédoine  
Salade de betteraves et maïs  
Duo de haricots rouges et maïs  
Salade de blé arlequin

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Sauté de boeuf façon carbonade  
Saucisse de toulouse brassée  
Lentilles cuisinées  
Poêlée de légumes

### LAITAGES

Saint paulin  
Vache qui rit  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Salade de fruits exotiques  
Liegeois vanille  
Île flottante et crème anglaise  
Kiwi

## VENDREDI

19/03/2021

### ENTREES

 Céleri rémoulade  
Radis à la croque-au-sel  
Cervelas et saucisson à l'ail  
Poireaux au cumin

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Hoki sauce dieppoise  
Jambon braisé au porto  
Tortis  
Épinards sauce bechamel

### LAITAGES

Coeur cendre  
Vache qui rit  
Petit suisse sucre  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Crumble aux pommes  
Lait gélifié arôme chocolat  
Biscuit roulé chocolat  
Flan nappe caramel

## LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

22/03/2021

### ENTREES

Betteraves et oeufs durs ciboulette  
 Surimi sauce cocktail  
 Salade fraîcheur mozzarella  
 Duo de haricots rouges et maïs

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

rôti de porc  
 Filet de lieu noir sauce ciboulette  
 Coquillettes  
 Petits pois aux oignons

### LAITAGES

Yaourt nature sucre  
 Vache qui rit  
 Fourmols

### DESSERTS

Corbeille de fruits  
 Semoule au lait  
 Flan nappé caramel  
 Gaufre chocolat

## MARDI

23/03/2021

### ENTREES

Fenouil en salade  
 Carottes râpées au cumin  
 Tarte au thon et à la tomate  
 Salade mêlée vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pane crousti fromage  
 Crêpe aux champignons  
 Semoule  
 Courgette sautées au basilic

### LAITAGES

Yaourt nature sucre  
 Samos  
 Gouda

### DESSERTS

Beignet aux pommes  
 Banane  
 Lait gélifié arôme vanille  
 Dessert de pommes et fraises

## MERCREDI

24/03/2021

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

25/03/2021

### ENTREES

Salade de petits pois à la menthe  
 Coeurs de palmier, carottes, maïs  
 Salade batavia aux olives  
 Roulade de volaille

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tranche de boeuf  
 Escalope de volaille pané sauce tomate  
 Pomme de terre boulangère  
 Carottes vichy

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
 Pyrenee  
 Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Salade de fruits au sirop  
 Poire  
 Glace timbale vanille chocolat  
 Biscuit roulé à la framboise

## VENDREDI

26/03/2021

### ENTREES

Radis à la croque-au-sel  
 Concombre au fromage blanc  
 Pâté de foie  
 Chou-fleur et tomates vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau  
 Acras de morue  
 Cocotte de riz parfumé  
 Haricot beurre au dés de tomates

### LAITAGES

Fromage comme l'emmental  
 Camembert  
 Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Crème dessert au chocolat  
 Pomme golden  
 Fromage blanc aux fraises  
 Dessert de pommes et pêches

## LEGENDE



Le Porc Français



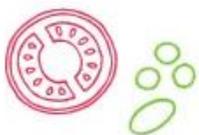
Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



## LUNDI

29/03/2021

### ENTREES

Taboulé à la menthe  
Terrine de campagne  
Tomates et haricots verts vinaigrette  
Rosette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu de volaille  
Aiguillettes de volaille sauce basquaise  
Frites  
Haricots verts sautés

### LAITAGES

Saint paulin  
Vache qui rit  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Dessert pommes-ananas  
Biscuit nappé chocolat  
Liégeois chocolat dessert  
Purée de pêche sans sucres

## MARDI

30/03/2021

### ENTREES

Salade de riz, coriandre et raisin  
Macédoine vinaigrette  
Salade waldorf  
Éventail de pomelos

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien  
Tarte aux poireaux  
Purée de pommes de terre  
Carottes vichy

### LAITAGES

Gouda  
Fromage comme l'emmental  
Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Moelleux au chocolat  
Mousse noix coco  
Lait gélifié arôme caramel  
Cabanier de pommes multicolores

## MERCREDI

31/03/2021

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

01/04/2021

### ENTREES

Tomates vinaigrette  
Céleri rémoulade  
Salade de pâtes  
Salade coleslaw

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paleron boeuf sauce tomate  
Escalope de porc à la dijonnaise  
Haricots blancs cuisinés  
Poêlée campagnarde (carotte, chou fleur, courgette, brocoli)

### LAITAGES

Delice de camembert  
Yaourt nature sucre  
Coulommiers

### DESSERTS

Banane rôtie au caramel  
Salade de fruits au sirop  
Bio yaourt vanille  
Crêpe nature sucrée

## VENDREDI

02/04/2021

### ENTREES

Concombre à la menthe  
Salade d'artichaut au jambon  
Oeufs durs  
Concombres nature

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska sauce vin blanc  
Cuisse de poulet rôti  
Cocotte de riz parfumé  
Navets braisés aux pommes

### LAITAGES

Bleu de bresse  
Camembert  
Yaourt aromatisé

### DESSERTS

Glace vanille en bâtonnet  
Flan nappe caramel  
Poire  
Marbré au chocolat

## LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable