



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
 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
 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



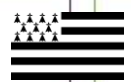
Salade de hareng aux pommes de terre
 Fraîcheur de haricots et fonds d'artichaut

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Galette de sarasin au jambon et à l'emmental
 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
 Fraîcheur de haricots et fonds d'artichaut
 Chou-fleur au curry
 Tomate nature

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette de sarasin au jambon et à l'emmental
 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 mojette et lardons au vinaigre de cidre
 Tomates vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané
 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
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
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
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
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
Coquillettes
Petits pois aux oignons

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Vache qui rit
Fourmols

DESSERTS

Corbeille de fruits
Semoule au lait
Flan nappe 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
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
Pomme de terre boulangere
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
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
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
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
Cranberry 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
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
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