

Semaine du 03 au 07 avril 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Hors d'oeuvre</p> <p>Le Plat</p> <p>La Garniture</p> <p>Le Produit laitier</p> <p>Le Dessert</p>	<p> Salade basque</p> <p>***</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots coco à la bretonne</p> <p>***</p> <p>Carré de l'est</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Boulettes de bœuf Stroganoff</p> <p>Jeunes carottes persillées</p> <p>Cantafrais</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade Sojanade</p> <p>***</p> <p>Daube de bœuf provençale</p> <p>Spaghettis</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>***</p> <p>Gâteau anniversaire</p>	<p> Concombre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Emincé de volaille Orloff</p> <p><i>Emincé de volaille à l'emmental</i></p> <p>Frites au four</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Paté de foie</p> <p><i>Paté de volaille</i></p> <p>***</p> <p>Haché de cabillaud cressonnette</p> <p>Tortis</p> <p>***</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>***</p> <p> Gâteau aux pommes</p>
---	--	--	--	--	---

LE GOUTER	1 Gauffre au sucre	pain	1 biscuit fourré chocolat	1 Beignet fourré framboise	1 Moelleux nature
	1 verre de jus d'orange	1 orange	1 compote	1 briquette de jus d'orange	1 Banane
	1 fromage blanc sucré	20 g de confiture	1 verre de lait	1 yaourt sucré	1 verre de lait



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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

Semaine du 10 au 14 avril 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p> Hors d'oeuvre</p> <p> Le Plat</p> <p> La Garniture</p> <p> Le Produit laitier</p> <p>Le Dessert</p>	<p>Radis, beurre</p> <p>***</p> <p>Gratin de macaronis au jambon</p> <p><i>Gratin de macaronis à la volaille</i></p> <p>***</p> <p>Bûchette lait mélangé</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Betteraves vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Saucisses Knacks</p> <p>***</p> <p>Lentilles</p> <p>***</p> <p>Vache qui Rit</p> <p>***</p> <p>Génoise fourrée vanille</p>	<p>Carottes rapées, maïs</p> <p>***</p> <p>Lasagnes</p> <p>***</p> <p>Pyrénées</p> <p>***</p> <p>Compote pomme, framboise</p>	<p> Choux rouge aux raisins</p> <p>***</p> <p>Steack haché, sauce barbecue</p> <p>***</p> <p>Haricots verts, flageolets</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Salade de fruits</p>	<p> Brocolis à la crème</p> <p>***</p> <p>Dos de colin meunière</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Rondelé</p> <p>***</p> <p> Fruit de saison</p>
--	--	--	---	--	---

LE GOUTER	Biscuits palmiers	1 biscuit fourré chocolat	Biscuit petits beurre	1 pain au lait	pain
	1 verre de jus d'orange	1 verre de jus de pomme	1 verre de jus d'ananas	1 pomme	1 verre de jus d'orange
	1 yaourt sucré	1 fromage blanc sucré	1 petit suisse sucré	1 yaourt pulpé	10 g de beurre



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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



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