

Semaine du 27 au 31 mars 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Potage au potiron

Cordon bleu

Petits pois, carottes

Gouda

Nappé caramel



Betterave vinaigrette



Jambon de paris

Jambon de volaille

Gratin de macaronis

Yaourt sucré



Fruit de saison



Salade coleslaw



Blanquette de volaille à l'ancienne

Jardinière de légumes

Saint Paulin

Beignet fourré pommes



Tomates vinaigrette





Steack haché sauce barbecue



Pommes noisettes

Chandor

Gâteau Anniversaire



Carottes rapées

Poisson pané

Purée d'épinard

Yaourt pulpé

Sablé des Flandres

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.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 03 au 07 avril 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors
d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le
Produit
laitier

Le Dessert

VACANCES

VACANCES

VACANCES



VACANCES

VACANCES



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



Hors
d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le
Produit
laitier

Le Dessert

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

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.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 17 au 21 avril 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors
d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le
Produit
laitier

Le Dessert



Radis, beurre

Cordon bleu



Petits pois, carottes

Fondu Président

Crème dessert vanille



Concombre vinaigrette

Steack haché de veau sauce
marengo

Frites au four

Brie

Entremet chocolat



Tomates vinaigrette

Emincé de bœuf à la
Lyonnaise



Riz

Yaourt sucré

Génoise, crème anglaise



Saucisson à l'ail

Ballotine de volaille

Parmentier de poisson

Le Régal

Compote de pommes



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 24 au 28 avril 2017


LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

 Hors d'oeuvre

 Le Plat

 La Garniture

 Le Produit laitier

 Le Dessert

Macédoine mayonnaise




Lasagnes

Caprice

Fruit de saison



Friand au fromage

 Saucisse de toulouse

 Saucisse de volaille

Lentilles

Mimolette

Mousse au chocolat

Tomates, cœur de plumier

Tandoori de volaille

Poêlée de courgettes

 Pont l'Evêque

Tarte amandine aux pommes



Concombre vinaigrette



Paëlla (plat complet)

Paëlla sans porc

Fromage blanc sucré

Gâteau d'Anniversaire

Salade du chef

Dos de colin, thym, citron

Purée de brocolis

Fondu président

Muffin pépites de chocolat



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.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 01 au 05 mai 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors
d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le
Produit
laitier

Le Dessert



Œuf mayonnaise

Filet de colin meunière

Haricots verts

Le vieux Druide

Compote de pommes

Concombres vinaigrette



Couscous

Tome grise

Fromage blanc, confiture



Tomates, maïs

Boulettes de bœuf, sauce
tomate

Frites au four

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison



Taboulé

Steack de poisson crème
d'asperges

Gratin de chou fleur

Yaourt sucré

Gâteau au yaourt



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.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine 08 au 12 mai 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors
d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le
Produit
laitier

Le Dessert



Radis, beurre

Cordon bleu



Petits pois

Rondelé

Liégeois chocolat



Carottes mozzarella

Raviolis gratiné

Mimolette

Entremet vanille



Concombre vinaigrette

*Jambonnette de volaille
épices Kébab*



Purée

Brie

Fruit de saison



Crêpe au fromage

Dos de colin à l'oseille

Beignet de brocolis

Compote de pommes

Petits 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.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 15 au 19 mai 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrette

Lasagnes

Petit suisse sucré

Ananas au sirop

Cervelas

Coupelle pâté de volaille

Rougail de saucisse

Rougail de saucisse de volaille

Semoule

Camembert

Crème dessert vanille

Salade piémontaise

Sauté de bœuf au chili

Riz

Cœur de Neufchatel

Brownies pépites chocolat

Tomates niçoise



Mijoté de volaille provençale

Courgettes provençales

Petit suisse aromatisé

Génoise tropézienne

Pâté de foie

Paté de volaille

Poisson pané

Poêlée de légumes fromagère

Cantafrais

Fruit de saison



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

PROVENCE
ALPES COTE D'AZUR

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.