




Semaine 09 Du 27 février au 05 mars 2017

LUNDI 27	MARDI 28 MARDI GRAS	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
Crêpe au fromage	 Salade hollandaise (edam, gouda)		 Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
Saucisse grillée	Paupiette de veau sauce forestière		Paëlla d'émincé de volaille PC	Dos de colin sauce aurore
Lentilles cuisinées	Haricots verts			Ratatouille et pommes de terre
Chèvre	Un petit suisse sucré		Tome blanche	Fromage ail et fines herbes
Liégeois vanille	Beignet pommes		 Fruit frais	Cake aux pépites

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT







PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



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

Semaine 10 Du 06 au 12 mars 2017

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
 Pomelos au sucre	 Céleri rémoulade		 Mélodie de salade, jambon et croûtons	Velouté de tomates
Palette de porc à la diable	Lasagne sauce bolognaise VBF		Couscous de merguez, médaillon de poulet, billes de bœuf VBF PC	Poisson pané + sauce crème fines herbes (froide)
Mijotée de petit pois	 Mélodie de salade verte			Purée crecy (carotte)
Fromage fondu	Mimolette		Un spéculos	Un petit suisse sucré
Velouté aux fruits	 Fruit frais		Flan nappé caramel	Far aux pruneaux

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers







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

PRODUIT DE SAISON

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

Semaine 11 Du 13 au 19 mars 2017







LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Betteraves vinaigrette	Pizza tomate fromage		Potage de légumes	 Concombre sauce crème
Steak haché VBF + ketchup 	Emincé de volaille sauce champignons		Choucroute (saucisse, saucisson, chou pdet) PC	Dos de colin sauce oseille
Coquillettes	Epinard à la crème			Riz
Une madeleine	Fromage ail et fines herbes		Tome	Brie
Yaourt nature sucré	 Fruit frais		Cake pomme raisins maison	 Fruit frais

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers







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

PRODUIT DE SAISON

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

Semaine 12 Du 20 au 26 mars 2017

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
 Carottes râpées vinaigrette	Mortadelle et cornichons		Velouté de légumes	Crêpe au fromage
Rôti de porc au jus	Médaille de poulet sauce tandoori		Hachis Parmentier VBF	Beignet de calamar + sauce crème fines herbes (froide)
Flageolets au jus	Chou fleur bechamel		  Mélodie de salade verte	Haricots verts
Emmental	Gouda		Chèvre	Une galette bretonne
Liégeois chocolat	Compote de fruits		 Fruit frais	Entremet caramel

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



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