



SEMAINE 13

du 27 mars au 02 avril 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Saucisson sec & cornichon

Jambon blanc

Mousseline de carotte

Pyrénées

Ananas

Carottes râpées

Cordon bleu de volaille



Petits pois

Vache qui rit

Liégeois vanille

Taboulé

Dos de colin Nantua

Beignets de brocolis

Petit suisse sucré

Orange

Concombre bulgare

Rôti de bœuf froid sauce cocktail
(sauce à servir froide)

Pommes sautées

Tartare

Chou chocolat

SEMAINE 14

du 03 au 09 avril 2017



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Coleslaw

Poulet rôti sauce à l'indienne

Semoule & courgettes

Bûche de lait

Compote pomme-framboise

Salade Pique-Nique *

Omelette

Poêlée de légumes aux poivrons

Kiri

Banane

Roulade de volaille aux olives
& cornichon

Gratiné de poisson au
fromage

Penne

Yaourt aromatisé

Galette Goulibet

Menu de Pâques

Radis / beurre

Parmentier au canard

Mimolette

Feuilleté de Pâques

* Salade Pique-Nique : pommes de terre, thon, cornichons, emmental, vinaigrette

SEMAINES 15 & 16

du 20 au 23 avril 2017

Bonnes vacances

SEMAINE 17

du 24 au 30 avril 2017

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Carottes râpées à l'orange

Saucisse de Toulouse

Purée

Emmental

Yaourt sucré

Surimi & sauce cocktail

Emincé de bœuf sauce barbecue

Brisures de chou fleur

St Bricet

Kiwi

Salade printanière *

Paëlla

Riz à paëlla

Vache qui rit

Compote de poires

Piémontaise

Dos de colin sauce thym-citron

Bâtonnets de carottes

Mi- chèvre

Gâteau marbré

* Salade printanière : tomate, maïs, radis, concombre



**PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNEE**



**PÂTISSERIES
MAISON**



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON

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

NOUVEAU



**PLAT CONTENANT
DU PORC**

Convivio