



Dégustez le cookie aux pralines roses de Lyon pour la fête des grands-mères

	Midi						
	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeu 7	Carabes		
Midi	Poireaux vinaigrette Pizza 4 saisons BIO , émincé de choux rouge Fromage blanc BIO Poire HVE	Navet rémoulade Filet de merlu, pommes de terre et légumes St-Paulin BIO Liégeois au café	Duo de crudités Cassoulet Munster AOP Clémentine IGP	Accras de morue Colombo de porc, banane plantain et riz Yaourt au sucre de canne Tarte rhum vanille			
Soir	Crème de champignons Blanc de dinde Crème dessert chocolat	Potage St-Germain Omelette au fromage Compote pêche HVE	Crème d'épinards Taboulé au poulet Mousse au citron	Potage aux brocolis Bûche de jambon et mousse de foie Pomme HVE			
	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeu 14			
	Cornet de radis Rougail saucisse, lentilles et riz Tartare nature Crème dessert au café	Betteraves rouges HVE Paupiette de lapin à la moutarde et tagliatelles Petit-suisse aux fruits BIO Banane	Carottes râpées au jus de citron BIO Poulet sauce barbecue, purée de patate douce Brie BIO Compote mirabelle HVE	Farfalles aux épinards, pesto et pignons de pin Potée Fromage blanc BIO Pomme HVE			
Soir	Mouliné de légumes Salade piémontaise Poire HVE	Potage d'antan Tresse au poulet Mousse au chocolat	Crème de champignons Saucisson à l'ail Tramisu spéculos	Potage au brocolis Salade toscane Crème dessert vanille			
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeu 21			
	Salade pot-au-feu Carbonade flamande et pommes de terre Petit-suisse aux fruits BIO Clémentine IGP	Duo de crudités Petit salé aux lentilles Fromage blanc BIO Crème dessert praliné	Riz vénéré aux petits légumes Filet de poulet sauce échalote, haricots verts Petit moulu aux noix Orange IGP	Salade printanière Paupiette de veau sauce au cidre et macaroni Mimolette BIO Mousse au café			
Soir	Potage au potiron Quiche lorraine Liégeois à la vanille	Crème d'épinards Taboulé de volaille Poire HVE	Potage d'antan Omelette aux fines herbes Ile flottante	Potage St-Germain Salade indienne Compote poire HVE			
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeu 28			
	Champignons à la grecque Filet de colin MSC sauce basilic, boulgour Yaourt nature BIO Poire HVE	Coleslaw Risotto verde végétarien BIO Petit moulu nature Liégeois au café	Lentilles blondes aux petits pois Boudin blanc et poêlée de légumes du soleil Petit-suisse aux fruits BIO Mousse au chocolat	Cornet de radis Poulet sauce curry et semoule Petit Contentin ail et fines herbes Orange IGP			
Midi							
Soir	Potage au potiron Aspic d'oeuf au jambon Flan au caramel	Mouliné de légumes Pâtes Risoni à la nicoise Kiwi	Crème de champignons Terrine de volaille Compote abricot HVE	Soupe de patate douce et lait de coco Salade de PDT et hareng Compote pêche HVE			



	Midi						
	Vendredi 1 ^{er}	Samedi 2	Dimanche 3		Fête des grands-mères		
Midi	Tartare navet carotte Rougail de cabillaud et riz aux légumes Bleu doux Liégeois à la vanille	Salade perles d'Alaska Boulettes de bœuf à la forestière, flan de brocolis et amandes Petit-suisse aux fruits BIO Pomme HVE	Salade landaise Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne Comité AOP Cookie pralines roses de Lyon				
Soir	Potage d'antan Œufs pochés Compote abricot HVE	Soupe de patate douce et lait de coco Cake de cabillaud, ciboulette, zestes de citron Riz au lait	Mouliné de légumes Salade toscane Kaki AOP				
	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10				
	Pommes de terre mimosa Filet de colin MSC sauce à l'aneth et salsifis au parmesan Petit-suisse aux fruits BIO Orange IGP	Chou et carotte aux raisins secs BIO Filet de poulet sauce au poivre et tortis Petit Contentin ail et fines herbes Flan à la vanille	Pâté en croûte de volaille supérieur Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale Faisselle nature Crêpe à la crème de marron				
Soir	Potage de céleri nature Coppa Crème dessert au caramel	Soupe de patate douce et lait de coco Salade strasbourgeoise aux légumes Compote pruneaux	Potage au potiron Cake aux lardons et champignons Banane				
	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17				
	Coleslaw Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre aux petits légumes Petit moulu ail et fines herbes Flan au caramel	Pâtes à la rouille Bœuf sauce bleu et chou-fleur Yaourt nature BIO Clémentine IGP	Cervelas en vinaigrette et à l'échalote Crevettes et riz sauce curry Tomme noire IGP Muffin amandes fruits rouges BIO				
Soir	Potage St-Germain Pâté de campagne au poivre vert Orange IGP	Crème d'épinards Falafels Liégeois au chocolat	Potage de céleri nature Œufs pochés Semoule au lait				
	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24				
	Salade marocaine Filet de lieu MSC à la crème et épinards Yaourt nature BIO Coupelle d'ananas	Poireaux vinaigrette Bitokes d'agneau à la crème d'ail et semoule Fraidou Flan au caramel	Pâté de tête Rôti de bœuf sauce moutarde et choux de Bruxelles Roquefort AOP Madeleine aux noisettes				
Soir	Crème de champignons Cake aux petits pois, lardons et curry Crème dessert chocolat	Soupe de patate douce et lait de coco Mortadelle Pomme HVE	Mouliné de légumes Salade Marco Polo Banane				
	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31				
	Tartare tzatziki Moules à la marinière et riz St-Morêt BIO Crème dessert au caramel	Betteraves rouges HVE Steak haché crème de coriandre et julienne de légumes Fromage blanc BIO Riz au lait	Salade de pâtes, petits pois et parmesan BIO Gigot d'agneau au thym, pommes noisettes et haricots verts St-Nectaire AOP Gâteau de Pâques				
Soir	Soupe de patate douce et lait de coco Allumettes de jambon et fromage Pomme HVE	Potage de céleri nature et lait de coco Allumettes de jambon et fromage Pomme HVE	Potage d'antan Œufs pochés Banane				

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentent sur cette page



Entrées

Carottes râpées vinaigrette • Chou blanc vinaigrette • Céleri rémoulade • Betteraves rouges • Pâtes à la rouille • Salade californienne • Salade piémontaise • Lentilles vertes • Ciboulette • Mortadelle • Pamplémousse • Terrine de volaille • Potage du jour



Vianades / Poissons / Œufs

Filet de colin nature • Jambon blanc supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisse de Toulouse • Paupiette de veau avec fond de veau • Filet de poulet grillé (froid ou chaud)



Garnitures

Riz nature • Macaroni • Julienne de légumes • Pommes vapeur • Chou-fleur à la crème • Mousseline de céleri



Plats complets

Gratin d'endives au jambon • Couscous • Parmentier de poisson à la ciboulette • Raviolis bolognaise • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et mousseline de potiron • Boulettes de bœuf à la forestière et mousseline de céleri • Filet de hoki sauce curry et carottes poêlées • Œufs aux épinards et à la béchamel • Emincé de poulet sauce tandoori et chou-fleur • Quenelles de brochet à la sauce Nantua et riz nature • Paupiette de veau sauce au poivre et penne • Saucisse de Strasbourg et purée de pommes de terre



Compléments pratiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Saucisson à l'ail • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise au poulet



Fromages et laitages

Fraidou • Emmental • Tomme blanche • Petit moulu aux noix • Fromage blanc nature ou aux fruits • Petit-suisse nature ou aux fruits



Desserts

Compote du jour • Flan au chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat