

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

Concombre à la crème • Duo de crudités • Tartare tomate basilic • Macédoine de légumes • Salade toscane • Riz nicolis au thon • Pommes de terre mimosa • Taboulé • Pâté en croûte de volaille supérieur • Radis • Cervelas • Potage du jour



Viandes / Poissons / Œufs

Filet de colin nature • Jambon blanc supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisse de Toulouse • Paupiette de veau fond de veau • Filet de poulet grillé



Garnitures

Semoule • Macaroni • Légumes printaniers • Pommes vapeur • Brocolis • Purée de haricots verts



Plats complets

Cabillaud sauce beurre blanc et riz cuisiné • Couscous • Risotto saumon épinard • Poulet et purée de courgettes • Bûches à l'agneau napolitaine courgettes provençale • Boulette au bœuf, provençale tagliatelles • Moule à la crème pommes de terre sautées • Œufs, sauce Aurore haricots verts persillés • Sauté de dinde curry mousseline de carotte • Quenelles de brochet, sauce Nantua, riz nature • Paupiette de veau au jus brunoise de légumes • Cuisse de poulet grillée écrasée de pommes de terre



Compléments pratiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Pâté de campagne supérieur • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Piémontaise poulet



Fromages et laitages

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moulu noix • Camembert • Gouda

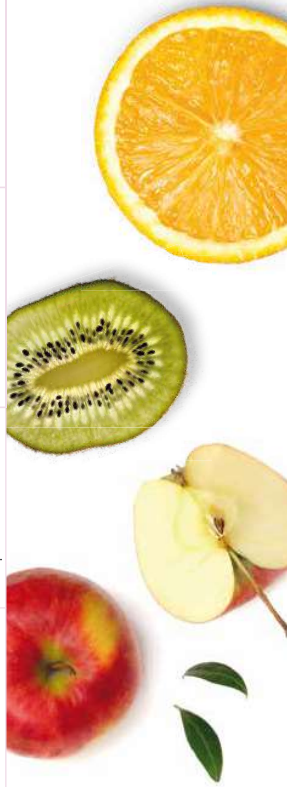


Desserts

Fromage blanc nature ou aux fruits • Compote du jour • Flan 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 • Petits suisses nature ou aux fruits



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4 Printemps	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
Midi	Carottes râpées Jambonneau sauce Roussette MSC sauce hollandaise et fondue de poireaux Yaourt nature Pomme bicolore HVE	Tartare piémontais Roussette MSC sauce hollandaise et fondue de poireaux Yaourt nature Pomme bicolore HVE	Pomelo Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule Tomme noire IGP Flan au chocolat	Salade violette Saumon penne et crème de fenouil Yaourt fermier sur lit de framboise Moelleux aux cerises	Salade de quinoa aux châtaignes et fruits secs BIO Filet de lieu MSC à la dijonnaise, haricots beurre Petit-suisse nature Tartare de fruits rouges	Salade printanière Curry de riz complet et lentilles au lait de coco BIO Petit. Contentin ail et fines herbes Crème dessert à la vanille	Tartare au concombre Rôti de bœuf sauce échalotes et chou-fleur à la crème Cantal AOP Cake citron pavot BIO
Soir	Potage provençal Taboulé de volaille Crème renversée	Crème d'épinards Bouchées épinards ricotta BIO Liégeois au café	Velouté de courgettes Mousse de foie HVE Banane	Crème de champignons Œufs pochés Poire	Potage au brocolis Pommes de terre mimosa Mousse au chocolat	Potage de céleri nature Pizza 4 saisons BIO Compote pomme HVE	Mouliné de légumes Cervelas Orange IGP
Midi	Lentilles vertes et ciboulette Tarte PDT et fourme d'Ambert BIO, épinards à la crème Petit-suisse nature Pomme bicolore HVE	Duo de crudités Filet de colin MSC sauce beurre blanc et riz aux petits légumes Edam Crème dessert praliné	Saucisse fumée BIO Tajine de légumes au bolognais BIO Fromage blanc nature Banane	Cornet de radis Paupiette de veau à l'ancienne et navets Camembert Crêpe à la fraise	Haricots verts vinaigrette Parmentier de saumon BIO Petit-moulu aux noix Poire	Taboulé Bœuf à l'estragon et carottes Emmental Mousse au café	Tartare tzatziki Poulet façon coq au vin et tagliatelles Faiselle nature Madeleine pépites chocolat noir
Soir	Velouté Dubarry Bûche de jambon à la macédoine de légumes Flan à la vanille	Potage provençal Salade toscane Compote poire HVE	Soupe de lentilles Salade de PDT, hareng Œufs au lait	Crème d'épinards Croque jambon béchamel Compote vanille HVE	Velouté de courgettes Cake aux petits pois, lardons et curry Liégeois au chocolat	Crème de champignons Salade piémontaise Orange IGP	Potage de céleri nature Mortadelle Kiwis IGP
Midi	Lundi 15 Carottes râpées Boudin noir et purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature Compote abricot HVE	Pomelo Filet de hoki MSC sauce safranée, haricots verts Brûlé Crème renversée	Betteraves rouges HVE Semoule carottes oignons, bouillon de légumes, falafels BIO Tartare nature Tartare de fruits exotiques	Pâtes à la rouille Filet de poulet sauce au bleu et poêlée de légumes Yaourt nature Banane	Céleri frais râpé Rougail de cabillaud et riz aux légumes Gouda Flan au caramel	Terrine de volaille Bouchées légumes amandes BIO, légumes verdurette Petit-suisse nature Poire	Salade bulgare Jarret de bœuf sauce à l'oignon et petits pois Fourme d'Ambert AOP Flan pâtissier
Soir	Lundi 22 PDT mimosa Filet de lieu MSC à la crème et épinards Fromage blanc nature Riz au lait	Mouliné de légumes Blanc de dinde Pomme bicolore HVE	Velouté Dubarry Cake de tomates séchées à la feta Muffin aux myrtilles	Crème d'épinards Pâté de campagne HVE Crème dessert chocolat	Soupe de lentilles PDT au chorizo Compote cassis	Potage provençal Cocktail de crevettes Mousse au citron	Velouté de courgettes Allumettes de jambon et fromage Compote coing
Midi	Lundi 29 PDT mimosa Filet de lieu MSC à la crème et épinards Fromage blanc nature Riz au lait	Salade printanière Dahl de lentilles et légumes cuisinés BIO Mimolette Orange IGP	Jambon Supérieur BIO Sauté de veau marengo et écrasé de PDT Petit-suisse nature Banane	Concombre à la crème HVE Porc à la diable et riz basmati Tomme noire IGP Mousse au chocolat	PDT bulgare et ciboulette Roussette MSC à la tomate et poêlée de légumes Yaourt nature Kiwis IGP	Tartare navet carotte Bœuf façon bourguignon et farfallas Rondelé au poivre Compote pruneaux	Riz vénééré aux petits légumes Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et haricots beurre Munster AOP Kouign amann
Soir	Crème de champignons Pâté de tête Pomme bicolore HVE	Potage au brocolis Salade Marco Polo Liégeois au café	Potage de céleri nature Falafels Crème dessert caramel	Mouliné de légumes Omelette aux fines herbes Compote fraise	Velouté Dubarry Museum de bœuf à la lyonnaise Baba au rhum	Crème d'épinards Croissant jambon fromage Flan au chocolat	Potage provençal Pâtes Risotti à la nicotise Poire
Midi	Lundi 29 Duo de crudités Filet de poulet à la crème et purée de patate douce Fol Epi Liégeois au chocolat	Blé à la provençale Bœuf sauce bleu et légumes printaniers Fromage blanc nature Banane					
Soir	Soupe de lentilles Cake créole Pomme bicolore HVE	Velouté de courgettes Mousse de foie HVE Crème dessert caramel					



Dégustez nos fruits soigneusement sélectionnés