



Dégustez notre menu spécial quinquette !

Midi

Soir

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Lentilles vertes et ciboulette Paupiette de veau à la paysanne et julienne de légumes Fromage blanc nature Pomme bicolore HVE	Salade printanière Filet de cabillaud MSC sauce beurre blanc Mimolette Flan au chocolat	Tartare tomates basilic Couscous Yaourt nature Compote ananas	Salade marocaine Bœuf au curry Camembert Tartare de poire, pomme et vanille	Pommes de terre au chorizo Filet de lieu MSC à l'aneth et courgettes Petit-suisse nature Poire
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13 Quinquette	Vendredi 14
Potage provençal Terrine de chevreuil supérieur Crème dessert vanille	Velouté de courgettes Salade toscane Kiwis IGP	Crème de champignons Blanc de dinde Panna cotta framboise	Mouliné de légumes Bûche de jambon à la macédoine de légumes Mousse au citron	Potage au brocolis Omelette au fromage Crème dessert pistache
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Cornet de radis Brandade de morue Emmental Mousse au chocolat	Crème d'épinards Pâté de campagne HVE Liégeois au café	Duo de céleri et carotte Fricassée de foies de volaille à la crème et haricots verts Yaourt nature Riz au lait	Pâté de foie, cornichon Daube de bœuf carottes et pommes de terre Camembert Crème brûlée	Champignons à la parisienne Salade nicoise BIO Tomme noire IGP Poire
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Salade de lentilles corail et feta BIO Filet de poulet sauce échalote, PDT et haricots verts Fromage blanc nature Pomme bicolore HVE	Mouliné de légumes Cake au poulet, curry et romarin Crème renversée	Chorizo Filet de merlu, pommes de terre et légumes à l'échalote Fol Epi Tartare melon pêche pomme	Carottes râpées Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés BIO Yaourt nature Compote fraise	Velouté de courgettes Salade toscane Crème dessert au café
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade de lentilles corail et feta BIO Filet de poulet sauce échalote, PDT et haricots verts Fromage blanc nature Pomme bicolore HVE	Salade printanière Sauté de bœuf au cerfeuil et blé Coulommiers Poire	Salade landaise et piment d'Espelette Salade grecque BIO Petit-suisse nature Compote pêche HVE	Concombre à la crème HVE Filet de colin MSC sauce tomate basilic, ratatouille Petit moulu nature Semoule au lait	Haricots verts vinaigrette Colombo de porc, banane plantain et riz à l'orientale Yaourt nature Orange IGP
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Crème de champignons Falafels Œufs au lait	Potage au brocolis Omelette aux fines herbes BIO Compote framboise	Mouliné de légumes Pâtes Risotti à la nicoise Flan au chocolat	Velouté Dubarry Pâté de foie Banane	Crème d'épinards Cake de porrons, piauilles, feta et piment d'Espelette Liégeois à la vanille

Carte de remplacement

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

Entrées

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

Vianades / 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 • Broccolis • Purée de haricots verts

Plats complets

Cabillaud sauce beurre blanc et riz cuisiné • Couscous • Risotto saumon épinard • Poulet et purée de courgettes • Bitokes 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



Dimanche 2
Carottes râpées
Joue de porc au vinaigre de cifre et penne
St-Nectaire **AOP**
Gâteau breton à la framboise
Crème d'épinards
Pommes de terre mimosa
Crème renversée



Dimanche 9
Pâtes à la rouille
Andouillette sauce moutarde et purée de carottes
Cantal **AOP**
Tarte au citron



Dimanche 16
Perles de légumes
Poivron farci et riz
Yaourt fermier sur lit de cerise "local"
Gâteau roulé à l'abricot



Dimanche 23
Salade saveur des Andes **BIO**
Rôti de bœuf au jus corsé et poêlé de courgette
Fourme d'Ambert **AOP**
Éclair café



Dimanche 30
Tartare courgette tomate
Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale
Munster **AOP**
Far au fromage blanc

Samedi 7^h
Salade de quinoa rouge et pois chiche
Bœuf sauce bleu et légumes printaniers
Petit-suisse nature
Poire
Velouté Dubarry
Œufs pochés
Mousse au café

Samedi 8
Rôti cuit tranché **BIO**
Semoule ratatouille et falafels **BIO**
Mini-Cabrette
Liégeois à la vanille

Samedi 15
Concombre à la crème **HVE**
Bœuf braisé miroton et tortis
Ptit Cabray
Flan à la vanille

Samedi 22
Duo de crudités
Steak haché d'agneau au curry et purée de patate douce
St-Bricet
Liégeois au chocolat

Samedi 29
Haricots verts vinaigrette
Colombo de porc, banane plantain et riz
Yaourt nature
Orange **IGP**
Crème d'épinards
Cake de porrons, piauilles, feta et piment d'Espelette
Liégeois à la vanille

Vendredi 13
Mouliné de légumes
Bûche de jambon à la macédoine de légumes
Mousse au citron

Vendredi 14
Salade de pois chiche à l'orientale **BIO**
Filet de colin MSC au basilic, carottes Vichy
Fromage blanc nature
Orange **IGP**

Vendredi 21
Velouté de courgettes
Salade piémontaise
Crème dessert au café

Vendredi 28
Concombre à la crème **HVE**
Filet de colin MSC sauce tomate basilic, ratatouille
Petit moulu nature
Semoule au lait

Jeudi 27
Salade landaise
et piment d'Espelette
Salade grecque **BIO**
Petit-suisse nature
Compote pêche **HVE**

Jeudi 20
Mouliné de légumes
Aspic d'œuf au jambon
Poire

Jeudi 27
Crème d'épinards
Cervelas en vinaigrette et à l'échalote
Flan au caramel

Jeudi 20
Carottes râpées
Dahl de lentilles et ses légumes cuisinés **BIO**
Yaourt nature
Compote fraise

Jeudi 27
Salade landaise
et piment d'Espelette
Salade grecque **BIO**
Petit-suisse nature
Compote pêche **HVE**

Mercredi 19
Chorizo
Filet de merlu, pommes de terre et légumes à l'échalote
Fol Epi
Tartare melon pêche pomme

Mardi 18
Crème d'épinards
Pâté de campagne **HVE**
Liégeois au café

Mardi 25
Mouliné de légumes
Cake au poulet, curry et romarin
Crème renversée

Mardi 18
Salade flamande
Sauté de porc à l'échalote et haricots beurre
Petit-suisse nature
Banane

Mardi 25
Mouliné de légumes
Cake au poulet, curry et romarin
Crème renversée

Mardi 25
Salade printanière
Sauté de bœuf au cerfeuil et blé
Coulommiers
Poire

Mardi 11
Betteraves rouges **HVE**
Paëlla valenciana
Brié
Banane

Mardi 18
Crème d'épinards
Pâté de campagne **HVE**
Liégeois au café

Mardi 18
Salade flamande
Sauté de porc à l'échalote et haricots beurre
Petit-suisse nature
Banane

Mardi 25
Mouliné de légumes
Cake au poulet, curry et romarin
Crème renversée

Mardi 25
Salade printanière
Sauté de bœuf au cerfeuil et blé
Coulommiers
Poire

Lundi 10
Potage provençal
Terrine de chevreuil supérieur
Crème dessert vanille

Lundi 17
Tartare tomates basilic
Goulash de bœuf et penne
Rondels bleu
Crème dessert, chocolat

Lundi 24
Salade de lentilles corail et feta **BIO**
Filet de poulet sauce échalote, PDT et haricots verts
Fromage blanc nature
Pomme bicolore **HVE**

Lundi 3
Lentilles vertes et ciboulette
Paupiette de veau à la paysanne et julienne de légumes
Fromage blanc nature
Pomme bicolore **HVE**

Lundi 10
Potage provençal
Terrine de chevreuil supérieur
Crème dessert vanille

Midi

Soir

Midi

Soir

Midi

Soir