



Ce mois-ci, découvrez
notre menu à thème
«Holi festival en Inde»

	Ce mois-ci, découvrez notre menu à thème «Holi festival en Inde»													
	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9	Midi	Samedi 15	Dimanche 16	Dimanche 23	Lundi 31		
	Carottes râpées Paupiette de veau à l'indienne et blé Rondelé bleu Liégeois à la vanille	Patatas bravas Pavé de hoki MSC sauce beurre blanc et julienne de légumes Yaourt nature Banane	Navet rémoulade Bœuf au cerfeuil et riz basmati Camembert Mousse au café	Pâté en croûte de volaille supérieur Raviolis épinard parmesan sauce crème tomate basilic Fromage blanc nature Clémentine IGP	Betteraves rouges HVE Filet de merlu MSC et pommes de terre, légumes Tomme noire IGP Orange IGP	Céleri rémoulade Fricassée de foies de volaille à la crème et carottes Petits-suisses aux fruits Riz au lait	Salade Waldorff Cassoulet Munster AOP Clafoutis aux pommes BIO	Saucisson Rôti de veau sauce à la bière et mousseline de céleri St-Nectaire AOP Moelleux ananas coco Soupe de patate douce et lait de coco Salade toscane Kiwi	Duo brocolis panais vinaigrette Poulet sauce tandoori et semoule Petits-suisses aux fruits Crème dessert au café	Taboulé méditerranéen Bœuf sauce bleu et chou-fleur Yaourt nature Clémentine IGP	Salade caravelle Gratin dauphinois au jambon Coulommiers Madeleine aux noisettes	Salade violette Rôti de bœuf sauce moutarde et chou de Bruxelles Comité AOP Paris-Brest	Cornet de radis Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule Petit moulu nature Compote fruit de la passion	
	Soupe à l'oignon Cake aux lardons et champignons Compote poire HVE	Crème de haricots Taboulé au poulet Crème dessert caramel	Soupe au chou Bûche jambon et mousse de foie Tartare de poire, pomme et vanille	Potage St-Germain Brocolis au poulet grillé Tiramisu spéculos	Soupe Bortsch Coppa Flan au chocolat	Potage d'antan Omelette au fromage Compote ananas	Soupe de patate douce et lait de coco Blanc de dinde Poire HVE	Soupe de patate douce et lait de coco Blanc de dinde Poire HVE	Soupe Bortsch Œufs pochés Compote vanille HVE	Soupe à l'oignon Salade toscane Mousse au citron	Soupe Bortsch Œufs pochés Compote vanille HVE			
	Crème de haricots Salade piémontaise Crème dessert au café	Soupe au chou Saucisson à l'ail Orange IGP	Potage Crécy aux carottes Feuilleté de chèvre et épinards Pomme bicolore HVE	Potage de céleri nature Falafels Liégeois au chocolat	Soupe de patate douce et lait de coco Pâté de campagne au poivre vert Banane									
	Chorizo Canellonis épinards sauce champignons BIO Orange IGP	Betteraves rouges HVE Parmentier de haddock MSC Chantenige BIO Crème dessert caramel	Salade de pois chiche à l'orientale BIO Sauté de veau à la paysanne et navets Fromage blanc nature Tartare de poire, pomme et vanille	Céleri rémoulade Bitokes d'agneau à la crème d'ail et semoule Brie Liégeois au café	Pommes de terre mimosa Filet de colin MSC sauce à l'aneth et salafis au parmesan Yaourt nature Banane	Salade printanière Colombo de porc, banane plantain et riz Petit moulu aux noix Mousse au chocolat	Potage Crécy aux carottes Cake aux petits pois, lardons et curry Poire HVE							
	Potage d'antan Terrine de volaille Compote pêche HVE	Crème de haricots Aspic d'œuf au jambon Semoule au lait	Potage d'antan Salade de PDT, hareng Panna cotta à la framboise	Potage Crécy aux carottes Moelleux au maroilles Banane	Soupe de patate douce et lait de coco Nems au poulet Compote cassis	Taboulé méditerranéen Steak haché crème de coriandre et julienne de légumes Petits-suisses aux fruits Poire HVE	Tartare tzatziki Échine de porc au jus de veau écrasé purée de pomme de terre St-Nectaire AOP Cookie chocolat noir noisettes BIO	Soupe à l'oignon Œufs pochés Pâtes Risotti à la nicolise Orange IGP						

Carte de remplacement

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



Entrées

Carottes râpées vinaigrette • Coleslaw • Macédoine de légumes • Betteraves rouges • Pâtes à la rouille • Salade californienne • Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboulette • Mortadelle • Taboulé • Terrine de volaille • Potage du jour



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 épinards béchamel • Emincé poulet sauce tandoori et chou-fleur • Quenelles de brochet, sauce Nantua, riz nature • Paupiette de veau sauce poivre et penne • Saucisse de Strasbourg et purée de pommes de terre • Filet de colin nature et julienne de légumes • Paëlla valenciana • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Jambonneau et lentilles cuisinées • Risotto saumon épinard • Saucisse fumée et flageolets • Paupiette de veau au jus et jardinière de légumes • Hachis parmentier



Compléments protéiques 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 • Piémontaise au poulet



Fromages et laitages

Fromage blanc nature • Petit moulu noix • Fraidou • Edam • Tomme blanche



Desserts

Compote du jour • Flan caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat • Crème dessert praliné • Liégeois vanille • Petits suisses aux fruits