

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

Betteraves rouges **HVE** • Carottes râpées vinaigrette • Cervelas • Concombre à la crème **HVE** • Lentilles vertes ciboulette • Pâtes à la rouille • Pommes de terre mimosa • Potage du jour • Cornet de radis • Salade californienne • Soupe à l'ancienne • Taboulé • Terrine de volaille



Plats complets

Bitokes d'agneau à la napolitaine et courgettes provençales • Boulettes de bœuf sauce moutarde et poêlée de légumes • Cripollatas et purée de pommes de terre • Colin et penne crème de ciboulette • Cordon bleu sauce tomate estragon et pommes vapeur • Couscous • Cuisse de poulet grillée et écrasé de pommes de terre • Escalope milanaise et spaghetti • Filet de colin nature et julienne de légumes • Filet de lieu **MSC** à l'oselle et haricots verts • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Hachis parmentier • Moules à la crème et pommes de terre sautées • Œufs saune aurore et haricots verts persillés • Paëlla valenciana • Palette de porc et lentilles cuisinées • Paupiette de veau au jus brunoise de légumes • Penne à la bolognaise • Poulet et purée de courgettes • Quenelles de brochet sauce Nantua et semoule • Risotto saumon épinard • Rougail saucisses et riz créole • Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillés



Compléments pratiques pour le dîner

Omelette nature • Blanc de dinde • Salade Marco Polo • Mortadelle • Salade du pêcheur au thon • Salade indienne • Salade piémontaise • Salade toscane • Taboulé au poulet



Fromages et laitages

Camembert • Edam • Fromage blanc nature • Gouda • Petit moulé nature • Petits-suisses aux fruits • Rondelé bleu • Yaourt nature



Desserts

Compote fraise ou pomme **HVE** • Crème dessert praliné • Flan caramel ou vanille • Liégeois café, chocolat ou vanille • Mousse au chocolat • Orange • Pomme



Dimanche 6
Risoni au thon
Rôti de bœuf crème de coriandre et petits pois
Roquefort AOP
Cake au citron et pavot

Dimanche 13
Betteraves rouges **HVE**
Poulet façon coq au vin et spaghetti
IGP
Tomme noire
Madeleine pépites
chocolat noir

Dimanche 20 **Pâques**
Perles océane
aux œufs de truites
Gigot d'agneau au thym, pommes noisettes et haricots verts
Munster AOP
Gâteau de Pâques

Dimanche 27
Tartare piémontais
Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et jardinière de légumes
Cantal AOP
Clafoutis aux pommes

Samedi 5
Pâté de foie de porc
Risotto verté BIO
Petit-suisse aux fruits
Fruit de saison

Samedi 12
Lentilles vertes ciboulette
Rognons de porc sauce madère et haricots verts
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Samedi 19
Terrine de volaille
Pizza 4 saisons BIO, légumes verdurette
Petits-suisses aux fruits
Tartare de poire, pomme et vanille

Samedi 26
Soupe Bortsch
Cocktail de crevettes
Mousse au citron

Vendredi 4
Duo de crudités
Filet de lieu MSC sauce beurre blanc et épinards
Camembert
Semoule au lait

Vendredi 11
Potage au broccolis
Salade Justine
Compote pomme **HVE**

Vendredi 18
Tartare à l'indienne
Rougail de cabillaud MSC et riz aux légumes
Petit moulé à l'ail
et aux fines herbes
Flan au caramel

Vendredi 25
Salade caravelle
Parmentier de saumon BIO
Mini-Cabrette
Compote framboise

Jeudi 3 **Les Antilles**
Acras morue
Colombo de porc, banane plantain et riz
Yaourt au sucre
de canne
Tartare de fruits exotiques

Jeudi 10
Coleslaw
Steak haché sauce poivre vert et julienne de légumes
Coulommiers
Crêpe à la fraise

Jeudi 17
Salade de quinoa
Filet de poulet sauce au bleu et poêlée de légumes
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Jeudi 24
Conchiglie thon tomate
légumes grillé
Gratin de chou-fleur au jambon
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison

Mercredi 2
Salade de quinoa
aux châtaignes
et fruits secs **BIO**
Cœur de quiche Loraine, carottes vichy
Emmental
Fruit de saison

Mercredi 9
Mortadelle
Gratin de penne au saumon et poireaux
Petits-suisses aux fruits
Fruit de saison

Mercredi 16
Macédoine de légumes
Nouilles savoisienne Carbonara
Brie
Fruit de saison

Mercredi 23
Champignons fines herbes
Poulet tandoori et semoule aux petits légumes
St-Albray
Crème dessert caramel

Mardi 1^{er}
Tartare au concombre
Parmentier de haddock MSC
Fromage blanc nature
Flan au chocolat

Mardi 8
Taboulé
Bitokes d'agneau miel et amandes et broccolis
St-Moret
Fruit de saison

Mardi 15
Cornet de radis
Filet de lieu MSC sauce safranée et chou-fleur
Gouda
Semoule au lait

Mardi 22
Salade Napoli
Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre
Camembert
Fruit de saison

Mardi 29
Salade de quinoa rouge et pois chiche
Bœuf au paprika et chou-fleur
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Mardi 5
Soupe à l'oignon
Croque jambon béchamel
Œufs au lait

Mardi 12
Crème de haricots
Croque jambon béchamel
Œufs au lait

Mardi 19
Potage de céleri nature
Falafels
Flan au chocolat

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison



Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Mardi 26
Potage de céleri nature
Pommes de terre au chorizo
Fruit de saison

Ce mois-ci, découvrez
notre menu à thème
« spécial Antilles »