

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

- Mouliné de légumes • Potage Crécy • Soupe à l'ancienne
- Taboulé • Carottes râpées vinaigrette • Radis cornet
 - Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboulette
 - Salade Napoli • Concombres à la crème • Betteraves rouges • Terrine de volaille • Riz • Riz noirs au thon • Mortadelle



Plats complets

- Chili con carne • Parmentier de poisson à la ciboulette
- Couscous • Bitokes d'agneau tandori et chou-fleur crème • Boulettes de bœuf sauce poivre et haricots verts • Chipolatas et purée de pommes de terre • Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre • Paella valenciana • Collin et penne crème de ciboulette • Cordon bleu sauce tomate estragon et pommes vapeur • Cuisse de poulet grillée et écrasé de pommes de terre • Filet de colin nature et julienne de légumes • Ravioles bolognaise • Filet de lieu **MSC** à l'oselle et haricots verts • Tajine de poulet aux abricots et semoule • Filet de poulet grillé et purée de carottes • Moules poivrons tomates basilic et riz • Œufs épinards béchamel • Palette de porc et lentilles cuisinées • Paupiette de veau sauce moutarde et pâtes • Penne à la bolognaise • Quenelles de brochet, sauce nantua, riz nature • Sauté de dinde sauce normande et courgettes basilic



Compléments pratiques pour le dîner

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



Fromages et laitages

- Petit moulé nature • St-Moret • Camembert • Gouda
- Fromage blanc nature • Yaourt nature • Petits-suisses aux fruits

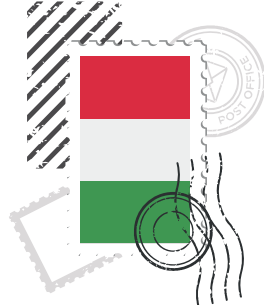


Desserts

- Flan vanille • Mousse au chocolat • Flan caramel
- Compote pomme **HVE** • Fruit de saison • Liégeois café • Compote mirabelle **HVE** • Crème dessert praliné



	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
Midi	Carottes râpées Colombo de poisson MSC et purée de patate douce Brie Crème dessert praliné	Pennes pesto aux tomates confites Steak haché sauce échalotes, haricots verts Petits-suisses aux fruits Fruit de saison	Duo courgettes tomates Poivron farci et riz St Nectaire AOP Fondant chocolat noisettes BIO	Champignons à la grecque Émincé de poulet et PDT paprika Rondelé bleu Fruit de saison	Lentilles vertes ciboulette MSC pané sauce béarnaise et julienne de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Tomates basilic Spaghettis bolognaise Coulommiers Flan chocolat	Tartare piémontais Paupiette de veau à la crème et brocolis Fromage blanc nature Panna cotta framboise
Soir	Velouté tomates basilic Pâté de foie de porc Fruit de saison	Crème d'épinards PDT mimosa Mousse au café	Potage provençal Œufs pochés Compote abricot HVE	Velouté courgettes Salade toscane Crème dessert vanille	Potage brocolis Terrine de chevreuil supérieure Crème dessert pistache Fruit de saison	Crème de haricots Omelette au fromage Compote ananas	Crème d'épinards Bûche de jambon à la macédoine de légumes Fruit de saison
	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Midi	Salade printanière Risotto de saumon Tomme noire IGP Liégeois vanille	Rôti de porc cuit tranché BIO Semoule ratatouille et falafels BIO Petits-suisses aux fruits Fruit de saison	Mini penne rosso Andouillette sauce moutarde et purée de carottes Munster AOP Crêpe à la crème de marrons	Macédoine de légumes Escalope milanaise et spaghettis Fromage blanc nature Fruit de saison	Tartare tzatziki Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre Rondelé poivre Mousse au chocolat	Taboulé oriental BIO Bitokes d'agneau sauce aux champignons et julienne de légumes Petits-suisses aux fruits Tartare melon pêche pomme	Radis cornet Tortelloni bœuf sauce tomate BIO Emmental Profiteroles
Soir	Soupe Bortsch Blanc de dinde Fruit de saison	Soupe de patate douce et lait de coco Salade indienne Mousse au citron	Velouté tomates basilic Nems au poulet Compote banane	Soupe petits pois carottes Strasbourggeoise aux légumes Riz au lait	Velouté courgettes Pâté de campagne HVE Fruit de saison	Crème de haricots Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO Liégeois café	Soupe Bortsch Omelette aux fines herbes Compote coing
	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Midi	Betteraves rouges HVE Filet de lieu noir MSC , riz aux courgettes et poivrons Bleu doux Fruit de saison	Acras de morue Chipette haricots coco, chou-fleur aux lardons et poivrons Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées Tajine de poulet aux courgettes et aux pruneaux, semoule Coulommiers Flan pâtissier	Salade flamande Fricassée de foies de volaille à la crème et haricots verts Petits-suisses aux fruits Fruit de saison	Concombre vinaigrette Rougail de cabillaud MSC et riz aux légumes Chantenelle BIO Fruit de saison	Cervelas en vinaigrette à l'échalote Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO et carottes vichy Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Salade de quinoa aux châtaignes et fruits secs BIO Sauté de porc à la moutarde et julienne de légumes Brie Cannelé BIO
Soir	Crème d'épinards Salade piémontaise Crème dessert café	Potage provençal Terrine de volaille Flan caramel	Potage brocolis Croque jambon béchamel Mousse au citron	Velouté courgettes Œufs pochés Crème dessert chocolat	Crème de haricots Roulé emmental Flan vanille	Soupe de patate douce et lait de coco Terrine de poisson pêcheur Liégeois café	Crème d'épinards Cake poulet curry et romarin Fruit de saison
	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Midi	Duo de crudités Parmentier de hadock MSC Petit moulé noir Crème dessert café	Coleslaw Steak haché d'agneau miel amandes et semoule Yaourt nature Compote pruneaux	Tartare de tomates Chili con carne et riz blanc Comté AOP Gâteau de Savoie aux amandes	Pommes de terre bulgare ciboulette Poulet et purée de courgettes Fromage blanc nature Fruit de saison	Céleri rémoulade Risotto saumon épinards Mini cabrette Crème dessert praliné	Taboulé Filet de poulet sauce bleu et poêlée de légumes Camembert Tartare poire pomme vanille en coupelle	Petits poivrons à la ricotta Lasagnes à la bolognaise Yaourt citron BIO Cappuccino
Soir	Soupe petits pois carottes Coppa Fruit de saison	Potage brocolis Salade toscane Riz au lait	Potage provençal Cocktail de crevettes Fruit de saison	Soupe Bortsch Acras de morue Flan chocolat	Velouté tomates basilic Omelette aux fines herbes Compote framboise	Crème de haricots Blanc de dinde Mousse au chocolat noir	Velouté courgettes Pâtes Risoni à la nicoise Fruit de saison
	Lundi 29	Mardi 30					
Midi	Tartare navet carotte Filet de colin MSC et haricots blancs légumes au curcuma Tomme noire IGP Liégeois vanille	Terrine de volaille Crépinette au jus de veau et écrasé de carottes Petits-suisses aux fruits Fruit de saison					
Soir	Crème de champignons Pâté de foie de porc Compote pêche HVE	Potage provençal Cake cabillaud ciboulette zeste citron Semoule au lait					



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