





Menus du 2 au 6 mars 2020



LE JOUR DU *Vége*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise Salade de lentilles	 Carottes râpées		Rillettes à la sardine	Salade choubidou <i>(chou rouge, raisins secs et vinaigrette cassis)</i>
 Sauté de porc aux oignons <i>Galette italienne</i>	Tortellini verdi frommaggio sauce à l'ail <i>Vége</i>		Rôti de bœuf au jus <i>Pavé du fromager</i>	Colin napolitaine
Julienne de légumes	<i>Vége</i>		Semoule	Haricots beurre
Camembert	Gouda		Yaourt aromatisé	Cotentin
Fruit de saison	Gélifié au chocolat		Fruit de saison	Tarte normande

Plat végétarien



Cuisiné par le chef










Menus du 9 au 13 mars 2020

elior 

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de tomate	Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)		Roulade de volaille et cornichons Rillettes à la sardine	 Concombre à la vinaigrette
Colin pané et citron	 Sauté de bœuf sauce bédouin  Nuggets de blé		 Penne linguine fruti mare	Omelette 
Courgettes aux herbes & Riz au curcuma	Boulgour			Purée de carottes
Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre		Carré de l'Est	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de poire		Fruit de saison	Moelleux au chocolat

Plat végétarien



Cuisiné par le chef








Menus du 16 au 20 mars 2020

LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Mélange fraîcheur <i>(chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate)</i>		Endives vinaigrette	Œuf dur sauce piccalili
 Escalope de porc sauce lyonnaise  Galette basquaise	Quenelles nature sauce petits légumes 		Sauté de poulet sauce speculoos Colin sauce waterzoi	Moules à la crème
Petits pois	Ratatouille		Choux de Bruxelles Pépinette	Frites
Yaourt aromatisé	Gouda		Fromage blanc et sucre	Cotentin
Fruit de saison	Pêche au sirop		Gaufre liégeoise	Fruits de saison



Plat végétarien









Cuisiné par le chef





Menus du 23 au 27 mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carrousel de crudités	Crêpe au fromage		Salade verte et maïs sauce salade passion 	Betteraves vinaigrette
Emincé de poulet sauce grand mère Ragoût pommes de terre et haricots blancs 	 Sauté de bœuf en daube Nuggets de poisson		Merguez sauce aux 4 épices  <i>Sticks végé épicés sauce méditerranée</i>	 Brandade de poisson (maison)
 Haricots blancs	Courgettes braisées		Légumes couscous façon tajine	
Fromy	Fromage frais sucré		Yaourt aromatisé	Montboissier
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Chou à la vanille	Fruit de saison

Plat végétarien








Cuisiné par le chef





Menus du 30 mars au 3 avril 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blé à la provençale	Concombre et maïs		Salade verte	 Rillettes à la sardine
Poulet rôti au jus  Omelette	 Couscous Boulettes de bœuf (semoule bio) <i>Semoule façon  couscous végétarien</i>		Rôti de veau au jus <i>Boulettes pistou sauce basilic</i>	Filet de colin meunière et citron
Haricots beurre			Purée de pommes de terre et brocolis	Epinards béchamel Riz pilaf
Yaourt aromatisé	Camembert		Cotentin	Saint Paulin
Fruit de saison	Gélifié caramel		 Far aux pruneaux	Fruit de saison

Plat végétarien





Cuisiné par le chef





Menus du 6 au 10 avril 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Taboulé		Salade verte au cœur de palmier	Macédoine mayonnaise
 Sauté de bœuf sauce bobotie <i>Végé</i> Nuggets de blé	Cordon bleu <i>Végé</i> Croq veggie au fromage		Boulettes de veau sauce hongroise <i>Végé</i> Boulettes pistou sauce à ail	Moules à la crème
Bulgour	Courgettes aux parfums du jardin		Carottes à la ciboulette	Riz créole
Brie	Fromage frais aux fruits		gouda	Yaourt nature et sucre
Compote de poires	Fruit de saison		 Cake vanille violette	Fruit de saison

Plat végétarien



Cuisiné par le chef





Menus du 13 au 17 avril 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE				

Plat végétarien



Cuisiné par le chef





Menus du 20 au 24 avril 2020



LE JOUR DU *Vége*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat végétarien



Cuisiné par le chef






Menus du 27 avril au 1 mai 2020



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre à l'échalote	 Carottes râpées		Concombre à la vinaigrette	Fête du travail
Omelette au fromage	 Sauté de bœuf au curry <i>Nuggets de blé</i>		Colin pané et citron	
Ratatouille	Boulgour		Julienne de légumes	
Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Brie	
Fruit de saison	Gélifié au chocolat		Chou à la vanille	

Plat végétarien



Cuisiné par le chef

