



Semaine du 22 au 26 Mai 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



Melon (selon approvisionnement)

Omelette nature, Ketchup

Tortis

Kiri

Flan vanille



Carottes rapées



Poulet rôti, sauce basquaise

Beignet de brocolis

Suisse sucré

Compote de pommes



Radis, beurre



Steack hâché de veau, sauce madère

Pommes vapeur

Saint Nectaire

Beignet fourré framboise

F
E
R
I
E



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



Semaine du 29 Mai au 02 Juin 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Crêpe au fromage

Betteraves vinaigrette

Rillettes, cornichons

Concombres vinaigrette

Melon


 Roti de porc froid, mayonnaise

 Escalope de volaille curry madras

Pâté de volaille

 Hachis Parmentier (plat complet)

Beignets de calamars, ketchup

 Roti de dinde froid, mayonnaise

Nuggets de poulet

Haricots verts

Frites au four

Petits pois

Choux fleur persillé

Fromage blanc sucré

Boursin nature

Yaourt sucré

Saint Morgan

Yaourt sucré

Gaufrette Quadro

 ***
Fruits de saison

 ***
Muffin pépites chocolat

Gâteau Anniversaire

 ***
Cake aux framboises "maison"



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



Semaine du 05 au 09 Juin 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

F
E
R
I
E

Œufs mayonnaise

Cordon bleu

Haricots beurre, tomates

Caprice

Compote pommes, framboises

Salade Tzatziki

Paupiette de veau sauce charcutière

Pommes rissolées

Suisse aromatisé

Génoise, crème anglaise



Melon

Aiguillettes de poulet sauce tandoori

Riz



Cœur de Neufchâtel

Tarte aux pommes



Radis, beurre

Dos de colin, sauce florentine et tomates cerise

Purée de carottes

Vache qui rit



Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



Semaine du 12 au 16 Jun 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture



Le Produit laitier

Le Dessert

Pizza tomate, fromage

Cervelas Obernois

Lentilles

Camembert

Fruit de saison



Taboulé

Nuggets de poisson, ketchup

Petits pois, carottes

Le Terroir

Crème dessert vanille



Carottes râpées

Moussaka "maison"

Riz

Yaourt pulpé

Sablé des Flandres



Tomates vinaigrette



Cheeseburger, ketchup

Frites au four

Suisse sucré

"Le Blondie", pépites de chocolat



Melon

Gratin de poisson au curcuma et haricots rouges

Semoule

Babybel

Compote pommes

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT

BON APPETIT

MENU AMERICAIN



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Semaine du 19 au 23 Juin 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors
d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le
Produit
laitier

Le Dessert

Poireaux vinaigrette

Nuggets de volaille, ketchup

Tortis

Brie

Mousse au chocolat

Macédoine mayonnaise

Beef haché, sauce barbecue

Purée de brocolis

Saint Nectaire

Fruit de saison

Pâté en croûte

Tomates, mousse de thon

Poulet roti, crumble d'ail

Pommes fondantes

Edam

Congolais coco "maison"



Melon

Couscous (plat complet)

Fromage blanc sucré

Petits beurre (biscuit)

Salade du chef

Filet de lieu meunière

Choux-fleurs béchamel

Mimolette

Gâteau au yaourt



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé
d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 26 au 30 Juin 2017

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors
d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le
Produit
laitier

Le Dessert

Ceufs mayonnaise

Kefta de boulettes de bœuf

Frites au four

Vache qui rit

Crème dessert vanille

Betteraves vinaigrette

Raviolis (plat complet)

Mouillotin

Compote de pommes



Tomates, cœur de palmier

Croissant au jambon de dinde



Salade verte

Suisse sucré

Génoise Tropicienne



Salade Fraîcheur

Rougail de saucisse de volaille



Riz

Gouda

Gâteau d'Anniversaire



Melon

Blanquette de poisson, p'tits légumes

Beignets de brocolis

Yaourt sucré



Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé
d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 03 au 07 Juillet 2017

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors
d'oeuvre



Pâté de campagne

Carottes râpées

Cordon bleu



Le Plat



Petits pois, carottes

Cantafrais

Compote de pêches



Pamplemousse

Poulet roti

Lentilles

Yaourt sucré

Fruit de saison



Pastèque

Poisson pané

Epinard à la crème

Saint Paulin

Entremet vanille

Melon

Lasagnes

Yaourt aromatisé

Muffin pépites de chocolat



6 Tomates cerises

Jambon de dinde froid



Chips

Pyrénées

Fruit de saison

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé
d'inéditants crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS