

PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

Pamplemousse
Tajine d'Agneau
Semoule
Plateau de Fromages
Cocktail de Fruits

Macédoine Mayonnaise et Dés de Jambon
Langue de Boeuf
Purée de Céleri
Plateau de Fromages
Entremet Chocolat

Piémontaise
Filet de Dinde
Carottes Vichy
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

REPAS A THEME



L'Irlande
&
La Saint Patrick

Pâté de Foie
Filet de Lieu sauce aux Agrumes
Endives Braisées
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Salade de Betteraves Rouges et Feta
Rougail Saucisse
Riz
Plateau de Fromages
Yaourt Nature

Asperges à la Crème
Sauté de Veau
Pomme de Terre et Champignons
Plateau de Fromages
Pâtisserie

DINER

Potage de Légumes
Gratin de Chou-Fleur
au Thon
Plateau de Fromages
Riz au Lait

Potage de Légumes
Terrine de Lapin
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage de Légumes
Barbouillade
de Fèves
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Potage de Légumes
Œufs Durs à la Tripe
Brocolis
Plateau de Fromages
Yaourt Aromatisé

Potage de Légumes
Hachis Parmentier de Patate Douce
Salade
Plateau de Fromages
Crème Dessert Vanille

Potage de Légumes
Quiche à l'Oignon
Salade
Plateau de Fromages
Poire au Sirop

Potage de Légumes
Jambon aux Poireaux
Salade Verte
Plateau de Fromages
Fromage Blanc aux Fruits

Lundi 16 mars

Mardi 17 mars

Mercredi 18 mars

Jeudi 19 mars

Vendredi 20 mars

Samedi 21 mars

Dimanche 22 mars

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER



DINER

Lundi 23 mars

Céleri Rémoulade
Boudin Noir
Purée de Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Entremet Caramel

Potage de Légumes
Tarte au Camembert
Salade Verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Mardi 24 mars

Salade de Hareng aux Pommes de Terre
Cuisse de Lapin aux Pruneaux
Carottes
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Potage de Légumes
Galantine de Volaille
Gratin de Patate Douce
Plateau de Fromages
Abricots au Sirop

Mercredi 25 mars

Chou Fleur Vinaigrette
Bœuf à la Provençale
Macaronis
Plateau de Fromages

Potage de Légumes
Terrine de Poisson Chaude
Epinards
Plateau de Fromages
Petits Suisses

Jeudi 26 mars

Carottes Râpées à la Marocaine
Couscous de Poulet
Semaule et Légumes
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage de Légumes
Omelette aux Fines Herbes
Salade
Plateau de Fromages
Riz au Lait

Vendredi 27 mars

Pâté de Campagne
Saumon sauce à l'Oseille
Gratin de Courgettes
Plateau de Fromages
Entremet Praliné

Potage de Légumes
Gratin de Pâtes
Jambon
Plateau de Fromages
Banane

Samedi 28 mars

Salade Strasbourgeoise
Paupiette de Veau
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Compote

Potage de Légumes
Quiche aux Poireaux
Salade
Plateau de Fromages
Yaourt aux Fruits

Dimanche 29 mars

Roulé de Truite au Boursin
Pintade aux Pêches
Pommes de Terre Noisette
Plateau de Fromages
Pâtisserie


Potage de Légumes
Andouille, Saucisson à l'Ail
Macédoine de Légumes
Plateau de Fromages
Liégeois

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*



DEJEUNER

DINER

Lundi 30 mars

Haricots Beurre Vinaigrette
Sauté de Porc aux Olives
Petits Pois Carottes
Plateau de Fromagess
Crème Dessert Café

Potage de Légumes
Brandade de Maquereau
Salade
Plateau de Fromages
Pruneaux au Sirop

Mardi 31 mars

Salade d'Endives, Pommes et Noix
Pot au Feu
Et ses Légumes (carottes/poireaux)
Plateau de Fromages
Riz au Lait

Potage de Légumes
Salade de Gésiers
Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Mercredi 1er avril

Emincé de Chou Blanc et Raisins Secs
Escalope de Dinde à la Crème
Riz
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

Potage de Légumes
Terrine de Porc
Purée de Courge
Plateau de Fromages
Poire Cuite

Jeudi 2 avril

Terrine de Poisson
Tripes
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Entremet Vanille

Potage de Légumes
Œufs Durs
Gratin de Chou-Fleur et Brocolis
Plateau de Fromages
Abricots au Sirop

Vendredi 3 avril

Salade Cervelas, Pommes de Terre Vinaigrette
Poisson façon Carbonara
Penne
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage de Légumes
Flan de Légumes
Salade
Plateau de Fromages
Semoule au Lait

Samedi 4 avril

Mousse de Foie
Cuisse de Poulet
Rosti de Légumes
Plateau de Fromages
Yaourt aux Fruits

Potage de Légumes
Endives
au Jambon
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Dimanche 5 avril

Avocat aux Crevettes
Roti de Veau
Haricots Beurre
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage de Légumes
Tarte au Thon
Salade
Plateau de Fromages
Liégeois

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

Brocolis Vinaigrette
Emincé de Bœuf
Pâtes
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Pamplemousse
Pâtée de Saucisse à l'Ancienne
Choux, Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Salade de Mâche et Feta
Cuisse de Pintade aux Raisins
Céleri Poêlé
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

Sardines à l'Huile
Sauté de Veau au Pain d'Épices
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Poires au Sirop

Betteraves Rouges Vinaigrette
Moules Marinières
Frites
Plateau de Fromages
Entremet Citron

Pâté en Croute
Rognons sauce Moutarde
Carottes Vichy
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Terrine de Crustacés et Mayonnaise
Emincé de Canard
Galette de Légumes
Plateau de Fromages
Pâtisserie



DINER

Potage de Légumes
Flan aux Champignons
Salade
Plateau de Fromages
Semoule aux Raisins Secs

Potage de Légumes
Coquille Saint Jacques
Salade Verte
Plateau de Fromages
Banane

Potage de Légumes
Rillettes
Pommes de Terre Vinaigrette
Plateau de Fromages
Fromage Blanc aux Fruits

Potage de Légumes
Pommes de Terre Farcies
Salade
Plateau de Fromages
Petits Suisses

Potage de Légumes
Bouchée de Volaille
Salade
Plateau de Fromages
Compote

Potage de Légumes
Tarte au Fromage
Salade
Plateau de Fromages
Laitage

Potage de Légumes
Poitrine
Lentilles
Plateau de Fromages
Compote Pomme Banane

Lundi 6 avril

Mardi 7 avril

Mercredi 8 avril

Jeudi 9 avril

Vendredi 10 avril

Samedi 11 avril


Dimanche 12 avril

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*



DEJEUNER

DINER

Lundi 13 avril

Salade de Riz, Crevettes, Ananas sauce au Curry
Blanquette de Veau
Poêlée de Légumes
Plateau de Fromages
Yaourt Sucré

Potage de Légumes
Croissant au Jambon
Salade
Plateau de Fromages
Compote

Mardi 14 avril

Carottes Râpées
Galette Saucisse
Salade
Plateau de Fromages
Poire Cuite

Potage de Légumes
Œufs à la
Florentine
Plateau de Fromages
Entremet Fruits Rouges

Mercredi 15 avril

Salade Marco Polo
Poule au Pot
Carottes, Poireaux, Champignons
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

Potage de Légumes
Jambon Braisé
Haricots Blancs sauce Tomate
Plateau de Fromages
Pêche au Sirop

Jeudi 16 avril

Brocolis Vinaigrette
Bœuf Bourguignon
Macaronis
Plateau de Fromages
Entremet Vanille

Potage de Légumes
Omelette aux Fines Herbes
Salade
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Vendredi 17 avril

Rillettes
Filet de Poisson sauce aux Poivrons
Gratin de Blettes
Plateau de Fromages
Banane

Potage de Légumes
Boulettes de Bœuf
Purée de Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Flan au Caramel

Samedi 18 avril

Salade de Lentilles à l'échalote
Boudin Noir
Pomme Fruit
Plateau de Fromages
Liégeois

Potage de Légumes
Poireaux au Jambon
Salade
Plateau de Fromages
Mirabelles au Sirop

Dimanche 19 avril

Terrine de Légumes Mayonnaise
Canette à l'Orange
Salsifis
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage de Légumes
Galantine de Volaille
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Nature

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*



DEJEUNER

**Filet de Maquereau
Veau Marengo
Poêlée de Légumes
Plateau de Fromages
Entremet Chocolat**

**Céleri Remoulade
Joue de Porc
Frites
Plateau de Fromages
Compote**

**Taboulé
Boudin Blanc
Poêlée de Champignons
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand**

**Salade Cœurs de Palmier et Surimi
Carbonade Flamande
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Entremet Mangue Abricot**

**Œuf Mayonnaise
Filet de Poisson Meunière
Gratin de Chou-Fleur
Plateau de Fromages
Petits Suisses aux Fruits**

**Saucisson à l'Ail, Beurre
Palette de Porc Rôtie
Flageolets
Plateau de Fromages
Fruit de Saison**

**Salade de Fonds d'Artichauts et Oignon Rouge
Coquelet
Pommes Duchesses
Plateau de Fromages
Pâtisserie**

Lundi 20 avril

Mardi 21 avril

Mercredi 22 avril

Judi 23 avril

Vendredi 24 avril

Samedi 25 avril

Dimanche 26 avril

DINER

**Potage de Légumes
Chipolatas
Coquillettes à la Tomate
Plateau de Fromages
Fruits au Sirop**

**Potage de Légumes
Clafoutis de Légumes
Salade
Plateau de Fromages
Panna Cotta**

**Potage de Légumes
Pâtes
à la Bolognaise
Plateau de Fromages
Fruit de Saison**

**Potage de Légumes
Gratin de Légumes au Jambon
Salade
Plateau de Fromages
Compote**

**Potage de Légumes
Quiche Lorraine
Salade
Plateau de Fromages
Cocktail de Fruits**

**Potage de Légumes
Friand au Fromage
Salade
Plateau de Fromages
Fromage Blanc**

**Potage de Légumes
Rôti de Porc Froid
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Fruit de Saison**

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages