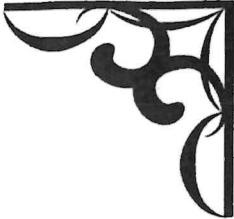




PETIT DEJEUNER

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



DEJEUNER

DINER

Lundi 6 avril

Maquereau au vin blanc
Sauté de lapin sauce grand mère
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Jambon blanc
Pâtes au beurre
Plateau de Fromages
Entremet aux fruits

Mardi 7 avril

Céleri rémoulade
Saucisse
Pommes de Terre Rôties
Plateau de Fromages
île flottante

Potage
Œuf mornay
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Mercredi 8 avril

Galantine pistache cornichon
Poule au blanc
Salsifis Glaçés
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Pâtes au saumon
Plateau de Fromages
Compote

Jeudi 9 avril

Taboulé
Escalope de dinde à la crème
petits pois carottes
Plateau de Fromages
Œufs au lait

Potage
Salade strasbourgeoise
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Vendredi 10 avril

Œufs durs Mayonnaise
Fish and chips
Sauce tartare
Plateau de Fromages
Salade de fruits frais

Potage
Tomate farcie
Poêlée de courgettes
Plateau de Fromages
Gâteau de semoule

Samedi 11 avril

Pamplemousse
Emincé de bœuf à l'espagnol
Riz crémeux
Plateau de Fromages
Compote

Potage
Flan de légumes
Salade verte
Plateau de Fromages
Crème dessert

Dimanche 12 avril

Asperges Vinaigrette
Navarin d'agneau
Flageolets
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Hachis Parmentier
Salade verte
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



PETIT DEJEUNER

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

DEJEUNER

Tomates mozzarella
Cuisse de poulet
Carottes braisées
Plateau de Fromages
Abricots au sirop

Saucisson à l'ail
Palette de porc rôtie
Flan de brocolis
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Lentilles fêta
Boudin noir
Pomme
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Concombre
Bœuf bourguignon
Pâtes
Plateau de Fromages
Compote

Betteraves rouges
Dos de colin sauce poivrons
Pomme de terre vapeur
Plateau de Fromages
Mousse au chocolat

Museau vinaigrette
Paupiette de veau
Haricots blancs
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Melon
cuisse de pintade
Gratin de courgettes
Plateau de Fromages
Pâtisserie



DINER

Potage
mousse de foie
Choux fleur vinaigrette
Plateau de Fromages
Riz au lait

Potage
Salade de pommes de terre au hareng

Plateau de Fromages
Fromage blanc

Potage
Roti de porc
Salade de pâtes avocat tomate
Plateau de Fromages
Entremet vanille

Potage
Omelette crémeuse aux oignons
Salade verte
Plateau de Fromages
Bouillie

Potage
Jambon blanc
Poireaux vinaigrette
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Rillettes
Duo de carottes céleri vinaigrette
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Potage
Blanc de volaille
Purée de pommes de terre
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Lundi 13 avril

Mardi 14 avril

Mercredi 15 avril

Jeudi 16 avril

Vendredi 17 avril

Samedi 18 avril

Dimanche 19 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

Carottes vinaigrette
Rôti de porc
Purée de légumes verts
Plateau de Fromages
Cocktail de fruits au sirop

DINER

Potage
Omelette roulée au fromage ail et fines herbes
Choux fleur vinaigrette
Plateau de Fromages
Flan caramel

Lundi 20 avril

Mardi 21 avril

Cervelas
Sauté de veau aux olives
poêlée de légumes
Plateau de Fromages
Entremet

Potage
Salade de thon riz et macédoine

Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Mercredi 22 avril

Sardine à l'huile
Langue de bœuf sauce piquante
Carottes braisées
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Pâtes à la carbonara

Plateau de Fromages
Pomme cuite

Jeudi 23 avril

Haricots verts vinaigrette
Poulet Rôti
Frites
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Flan aux champignons
salade verte
Plateau de Fromages
Riz au lait

Vendredi 24 avril

Salade de cœur de palmier
Filet de merlu sauce curry
Purée de patate douce
Plateau de Fromages
Petits suisses aromatisés

Potage
Courgette farcie
Sur son lit de riz
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Samedi 25 avril

Melon /pastèque
Jambon braisé
Céleri braisé
Plateau de Fromages
Entremet

Potage
Tarte au fromage de chèvre et aux légumes
Salade verte
Plateau de Fromages
Compote de poires

Dimanche 26 avril

Terrine de St Jacques
Canard au caramel
Poêlée asiatique
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Galantine
Pâtes au beurre
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
Bœuf braisé
Tomates provençales
Plateau de Fromages
Ile Flottante

Rillettes
Moelleux de porc
Frites
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Concombre fêta
Tajine d'agneau
Semoule
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Maquereau à la moutarde
Sot-l'y-laisse sauce champignons
poêlée de légumes
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Carottes vinaigrette
Filet de saumon
Crumble de courgettes au parmesan
Plateau de Fromages
Entremet

Radis
Sauté de porc à la moutarde
Pâtes
Plateau de Fromages
Compote de pêches

Pêche au thon
Cuisse de Pintade
Gratin dauphinois
Plateau de Fromages
Pâtisserie

DINER

Potage
Salade de gésiers
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage
Gratin de poisson aux légumes sauce Normance

Plateau de Fromages
Fomage blanc aux fruits

Potage
Poêlée campagnarde

Plateau de Fromages
Yaourt nature sucré

Potage
Croque-monsieur
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Museau
Pommes de terre vapeur
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Cornet de jambon à la macédoine
Salade verte
Plateau de Fromages
Panna Cotta

Potage
Betteraves rouges vinaigrette
Œuf dur
Plateau de Fromages
Mousse aux fruits

Lundi 27 avril

Mardi 28 avril

Mercredi 29 avril

Jeudi 30 avril

Vendredi 1er mai

Samedi 2 mai

Dimanche 3 mai

- ✓ 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

Melon
Chipolatas et merguez
Endive braisée
Plateau de Fromages
Mousse aux fruits

Museau vinaigrette
Lapin aux pruneaux
Purée de carottes
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Feuilleté au fromage
Joue de Bœuf
Ratatouille
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Terrine de campagne
Escalope de poulet sauce aux poivres
Champignons poêlés
Plateau de Fromages
Fromage blanc

Taboulé
Filet de limande sauce au beurre blanc citronné
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Entremet

Coleslow
Poulet basquaise
Riz
Plateau de Fromages
Ananas au sirop

Avocat pamplemousse
Roulé de veau farci
Pommes duchesse
Plateau de Fromages
Pâtisserie



DINER

Potage
Œuf au plat
Pommes de terre vapeur
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage
Cœur d'artichaud
Mousse de thon et fromage frais
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Piémontaise
Plateau de Fromages
Compote de pêche

Potage
Pâtes à la bolognaise
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Quiche lorraine
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage
Assiette anglaise
Haricots verts
Plateau de Fromages
Crème dessert

Potage
Roulé au surimi
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

Melon/ pastèque
Joue de porc
Côte de blettes en gratin
Plateau de Fromages
Entremet

Tomate vinaigrette
Galette saucisse
Salade verte
Plateau de Fromages
Cocktail fruits au sirop

Saucisson à l'ail
Moussaka
Salade verte
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Betterave rouge
Carbonade flamande
Pommes de terre sautées
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Œuf mimosa
Choucroute de la mer
Sauce beurre blanc
Plateau de Fromages
Mousse aux fruits

Carottes râpées aux raisins secs
Andouillette de canard
Purée
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Artichaut aux oignons rouges
Rôti de veau
Galette de légumes
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Lundi 11 mai

Mardi 12 mai

Mercredi 13 mai

Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

Samedi 16 mai

Dimanche 17 mai



DINER

Potage
Salade de hareng aux pommes de terre

Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Salade niçoise
0
Plateau de Fromages
Panna cotta

Potage
Brandade de poisson
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Friand au fromage
Salade verte
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Potage
Quiche Lorraine
Salade Verte
Plateau de Fromages
Compote

Potage
Jambon blanc
Tomate vinaigrette
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Potage
Terrine de porc
Poireau vinaigrette
Plateau de Fromages
Petits suisses naturels

- ✓ 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

Concombres à la menthe
Veau marengo
Pâte
Plateau de Fromages
Crème dessert

Lundi 18 mai

DINER

Potage
Croissant au jambon
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Mardi 19 mai

Salade de perles jambon fromage
Rougail saucisse
Haricots blancs et rouges
Plateau de Fromages
Compote

Potage
Salade de riz surimi
ananas crevettes
Plateau de Fromages
Entremet

Mercredi 20 mai

Macédoine de légumes
Colombo de porc aux légumes
Semoule
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Salade de pomme de terre et cervelas

Plateau de Fromages
Fruit de saison

Jeudi 21 mai

Rillettes
Blanquette de volaille
Et ses légumes
Plateau de Fromages
Œuf au lait

Potage
Crêpe farcie
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Vendredi 22 mai

Tomate fête
Dorade sauce lait de coco gingembre
Pommes de terre vapeur
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Melon
Jambon blanc
Plateau de Fromages
Riz au lait

Samedi 23 mai

Poireau vinaigrette
Emincé de bœuf au poivron
Haricots verts
Plateau de Fromages
Entremet

Potage
Pâté en croûte
Salade coleslow
Plateau de Fromages
Compote

Dimanche 24 mai

Avocat aux crevettes
Filet de canard à l'orange
Purée de panais
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Terrine de poisson
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Yaourt Aromatisé

- ✓ 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

