

Semaine du 13 au 17 Mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrettes

Jambon braisé sauce dijonnaise

Jambon de volaille, sauce dijonnaise

Coquillettes

Camembert

Fruit de saison

Potage aux légumes

Steack haché, sauce barbecue

Petits pois carottes

Gouda

Compote

Paté en croûte

Paté de volaille

Saucisse knacks

Poêlée campagnarde

Yaourt sucré

Brownies chocolat spéculos

Salade coleslaw

Dos de lieu à la dieppoise

Haricots beurre, fondue de tomate

Kiri

Entremet vanille "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 20 au 24 mars 2017

LUNDI

Carottes râpées

Roti de dinde à l'emmental

Frites

Edam

Compote pomme, framboise

MARDI

Cervelas



Ballotine de volaille

Paupiette de veau, sauce tomate

Jeune carottes persillées

Fromage blanc sucré

Madeleine

JEUDI

Potage aux légumes

Hachis Parmentier (plat complet)

Bûchette

Semoule au lait "maison"

VENDREDI

Salade du chef

Beignets de calamars, Ketchup

Duo de choux (brocolis, choux fleurs)

Rondelé nature

Génoise Tropicienne

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



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

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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