

Du 27 Février au 03 Mars 2023



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou blanc râpé 	Quiche lorraine 	   Salade du chef <i>(Batavia, jambon dinde, emmental, olives noires)</i>	 Potage de légumes	   Chou rouge et pommes
Farfalles à l'italienne et fromage râpé  	Colin pané	Poulet rôti	Pot-au-feu et ses légumes	Steak haché de veau
Fondu président	 Pont l'Evêque	Emmental	 Cantal	Yaourt nature sucré 
  Purée de pommes	 Fruit de saison	 Péchalou au chocolat	Fruit de saison	Eclair au chocolat

 Confectionné à la cuisine centrale

 Spécialité du chef



 Produits locaux circuits courts

Toutes nos viandes sont d'origine France

 Agriculture Biologique



Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Bœuf viande race



Viandes Label Rouge

 Plat végétarien



AOC



IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	LE JOUR DU Végé JEUDI	VENREDI
Macédoine de légumes à la mayonnaise	Crêpe au fromage	 Carottes râpées à la vinaigrette et moutarde à l'ancienne  	 Chou rouge et pommes  	 Salade verte et croutons
 Chipolatas *Merguez	 Rôti de bœuf au jus	Jambon de Paris * Jambon de dinde	 Tortis sauce fromagère et fromage râpé	 Colin sauce crevettes <i>(Oignons, fumet de poisson, crème légère, crevette)</i>
 Haricots blancs à la tomate	Jardinière de légumes	 Purée de pommes de terre		 Blé et brunoise de légumes
 Yaourt nature sucré	Emmental	 Cantal	Camembert	Fondu Président
 Fruit de saison	 Fruit de saison	Flan à la vanille	 Cake au yaourt	   Purée de pommes

 Confectionné à la cuisine centrale

 Produits locaux circuits courts

 Agriculture Biologique

 Bœuf viande race

 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Viandes Label Rouge

 AOC

 IGP

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Salade USA <i>(Carottes râpées et chou blanc)</i>	 Betteraves à la vinaigrette	   Céleri à la rémoulade	Tarte aux légumes	  Salade verte et croûtons
Croq veggie au fromage	 Yakiniku de bœuf  <i>(Sauce soja, vinaigre de riz, gingembre, miso, émincé de boeuf)</i>	Steak haché de veau au jus	Sauté de porc sauce dijonnaise  <i>(Moutarde, mélange 3 légumes, oignons, crème fraîche)</i> * Sauté de dinde	Colin meunière
Pommes noisettes	 Salsifis à la tomate	 Gratin de chou-fleur	Petits pois au jus	Riz
 Carré	Yaourt aromatisé	 Edam	Fromage frais nature sucré	 Carré frais
Flan à la vanille	Fruit de saison	Compote pomme pêche	Fruit de saison	Eclair au chocolat

 Confectionné à la cuisine centrale

 Produits locaux circuits courts

 Agriculture Biologique

 Bœuf viande race

 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Viandes Label Rouge

 AOC

 IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées au citron</p>	<p>Salade de haricots verts</p>	<p>Rillettes et cornichons</p> <p>* Roulade de volaille et cornichons</p>	<p>LE JOUR DU Salade de pois chiches indienne</p> <p>(Pois chiches, échalottes, curcuma, jus de citron, tomates)</p>	<p>Radis Raïta à la pomme</p> <p>(Yaourt, coriandre, échalottes, cumin)</p>
<p>Pavé de merlu sauce bourriaie</p> <p>(Epice paëlla, crème fraîche, julienne de légumes, oignons)</p>	<p>Penne à la carbonara</p>	<p>Sauté de veau au jus</p>	<p>Dahl de lentilles corail et riz</p> <p>(Lentilles corail, carottes, oignons, tomates, gingembre, lait coco, curry)</p>	<p>Escalope de poulet au curry</p> <p>(Oignons, curry, crème légère)</p>
<p>Blé</p>		<p>Gratin de boulgour et carottes cheesy</p>		<p>Aloo gobi</p> <p>(Chou fleur, pomme de terre, curry, oignons)</p>
<p>Gouda</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Petit moulé</p>
<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Ananas frais</p>	<p>Moelleux cannelle et cardamome</p>



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf viande race



Plat végétarien



Spécialité du chef



Toutes nos viandes sont d'origine France



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Viandes Label Rouge



AOC



IGP

LE JOUR DU 

Du 27 au 31 Mars 2023

LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées et citron	Quiche lorraine <i>*Tarte aux légumes</i>	   Céleri à la rémoualde	Pâté de campagne et cornichons <i>*Roulade de volaille et cornichons</i>	   Salade du chef <i>(Batavia, jambon dinde, emmental, tomate, olives noires)</i>
Croq veggie	Saucisse de Toulouse <i>*Saucisse de volaille</i>	Lasagne à la bolognaise	Rôti de veau au jus	 Colin sauce au citron
Pommes noisettes	 Haricots verts persillés		Brunoise de légumes	Riz
 Carré	Fromage frais aux fruits	Emmental	Fondu Président	Yaourt nature sucré
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	  Purée de pommes	Fruit de saison	 Carré bordelais



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf viande race



Spécialité du chef



Toutes nos viandes sont d'origine France



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <p>Carottes râpées à la vinaigrette</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>	   <p>Concombres en salade vinaigrette</p>	<p>Saucisson sec et beurre</p> <p><i>* Roulade de volaille et beurre et beurre</i></p>	  <p>Salade verte et croustons</p>
<p>Boulettes de bœuf au jus</p>	 <p>Semoule façon couscous</p> <p><i>(Semoule, légumes couscous)</i></p>	 <p>Sauté de porc basquaise <i>(Oignons, ail, tomates, poivrons, herbes de Provinces)</i> <i>*Sauté de dinde</i></p>	 <p>Rôti de bœuf au jus</p>	 <p>Pavé de merlu sauce citron</p>
<p>Coquillettes</p>	<p>Printanière de légumes</p>	<p>Printanière de légumes</p>	  <p>Epinard à la béchamel</p>	 <p>Purée de brocolis</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	 <p>Carré de l'Est</p>	<p>Gouda</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage frais sucré</p>
  <p>Purée de pommes</p>	  <p>Fruit de saison</p>	<p>Flan au chocolat</p>	 <p>Fruit de saison</p>	<p>Eclair au chocolat</p>



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf viande race



Plat végétarien



Spécialité du chef



Toutes nos viandes sont d'origine France



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Viandes Label Rouge



AOC



IGP



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Lundi de Pâques</i></p>	 <p>Betteraves vinaigrette</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p><i>Œufs durs mayonnaise et nid de salade</i></p>	   <p>Concombres à la vinaigrette</p>
	<p>Lasagne à la bolognaise</p>	 <p>Sauté de bœuf sauce dijonnaise <i>(Moutarde, mélange 3 légumes, oignons, crème fraîche)</i></p> 	<p><i>Boulette d'agneau au jus</i></p>	<p>Nuggets de poisson</p>
	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Petits pois</p>	<p><i>Haricots verts</i></p>	 <p>Purée de pommes de terre</p>
	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p><i>Yaourt nature sucré</i></p>	 <p>Saint Paulin</p>
	<p>Liégeois au chocolat</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p><i>Moelleux au chocolat</i></p>	 <p>Fruit de saison</p>



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf viande race



Plat végétarien



Spécialité du chef



Toutes nos viandes sont d'origine France



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Viandes Label Rouge



IGP

Du 17 au 21 Avril 2023



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw <i>(Carottes, chou blanc)</i>	  Salade de pommes de terre à la parisienne <i>(Basilic, échalotes, vinaigrette, maïs)</i>	  Céleri à la mayonnaise	 Rillettes de sardines	 Salade du chef   <i>(Batavia, jambon dinde, emmental, olives noires)</i>
 Coquillettes semi-complètes à l'andalouse <i>(Courgette, champignons, épices paëllea, poivrons rouge, petits pois, paprika)</i>	Cordon bleu de volaille	 Pavé de merlu sauce rougail <i>(Oignons, tomate, herbe de Provence, citron, curcuma)</i>	 Filet de veau sauce normande <i>(Oignons, champignons, crème fraîche)</i>	Saucisse de Toulouse * Saucisse de volaille
 Cantal	 Chou fleur béchamel	Brunoise de légumes	 Carottes braisées	 Lentilles
 Cantal	Fromage blanc et sucre	Coulommiers	 Edam	Fromage frais aux fruits
Compote pomme fraise	 Fruit de saison	Liégeois au chocolat	 Carré Bordelais	 Fruit de saison



Confectionné à la cuisine centrale



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Bœuf viande race



Plat végétarien



Spécialité du chef



Toutes nos viandes sont d'origine France



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Viandes Label Rouge



IGP

Du 24 au 28 Avril 2023

LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	 Céleri à la rémoulade  	Betteraves à la vinaigrette	<i>Œufs durs mayonnaise sur lit de salade</i>	 Salade verte et croutons  
Galette végétal à la basquaise	 Sauté de bœuf au jus 	Macaronis carbonara  <i>* Macaronis carbonara sans porc</i>	<i>Boulette d'agneau sauce charcutière</i> <i>(Tomate, oignon, cornichons, ail, moutarde)</i>	Brandade de poisson 
Haricots verts à l'ail	Semoule	 <i>Macaronis carbonara sans porc</i>	<i>Flageolets</i>	
Yaourt aromatisé	Camembert	Mimolette	<i>Fromage frais nature</i>	 Pont l'Evêque
 Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	<i>Gâteau de Pâques</i>	 Fruit de saison



Confectionné à la cuisine centrale



Spécialité du chef



Produits locaux circuits courts

Toutes nos viandes sont d'origine France



Agriculture Biologique



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Bœuf viande race



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



AOC



IGP