

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 02
Mar

Betteraves à la vinaigrette

Salade verte

Saucisson à l'ail

Boulettes de bœuf au curry

Pavé de colin à la provençale

Semoule

Ratatouille

Fondu Président

Edam

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

Compote de pommes et bananes

Entremets au chocolat

MARDI | 03
Mar

Salade de maïs

Potage cultivateur
légumes pour potage, pommes de terre

Riz à la niçoise

Farfalle carbonara

Foie de bœuf persillé

Farfalle à l'emmental

Courgettes à la persillade

Gouda

Fromy

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Duo de mousses au chocolat

Ile flottante

Corbeille de fruits

JEUDI | 05
Mar

Salade de pâtes aux crevettes

Duo de concombre et maïs

Rosette

Chipolatas aux herbes

Blanquette de colin sauce safran

Purée de pommes de terre

Fondue de poireaux Local

Camembert

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Cotentin

Roulé au chocolat

Fromage blanc

Corbeille de fruits

VENDREDI | 06
Mar

Salade piémontaise

*pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette,
Salade César
batavia, croutons, persil, ail, Vinaigrette, laitue,*

Tomate et surimi

Colin pané et quartier de citron

Omelette nature

Riz pilaf

Epinards à la béchamel

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Pave 1/2 sel

Corbeille de fruits

Pêche Melba

Panna cotta à la noix de coco

Saint Jean-Paul II



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 09
Mar

Salade de pâtes au surimi

Pâté de foie

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de porc mexicaine

Aile de raie aux câpres

Haricots beurre en persillade

Pommes cubes rissolées

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

Fromage blanc aux fruits rouges

Mousse au chocolat

MARDI | 10
Mar

Semoule à l'andalouse (Sarran)
couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive

Salade alsacienne

Œuf au nid

Poulet yassa

Filet de merlu sauce lombarde

Carottes à la ciboulette

Boullgour pilaf

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Fromy

Tomme blanche

Corbeille de fruits

Moelleux aux spéculoos


Compote de poires

JEUDI | 12
Mar

Salade hollandaise
salade, tomate, gouda

Riz et moules au curry

Pâté de campagne

Sauce bolognaise 

Boudin noir aux pommes

Spaghetti

Navets braisés


Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Emmental

Petit moulé

Entremets au caramel

Moelleux au chocolat 

Corbeille de fruits

VENDREDI | 13
Mar

**Salade de pommes
de terre aux légumes**

Carottes râpées

Salade du chef
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate,

Jambalaya

Filet de lieu à la crème de persil

Poêlée de Guyane
céleri, carotte, champignons

Riz créole

Cotentin

Fondu Président

Coulommiers

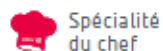
Yaourt nature sucré

Mousse à la framboise

Corbeille de fruits

Pain perdu au sucre cristallisé

Saint Jean-Paul II



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 16
Mar

Coleslaw

carotte, chou blanc

Farfalle au pistou

farfalle, fromage, ail, basilic, tomate

Salade verte au maïs

Merguez

Colin à l'italienne

Semoule berbère

Légumes de couscous

Camembert

Coulommiers

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Straciatella au Daim


MARDI | 17
Mar

Maïs aux deux poivrons

Taboulé de la mer

Assiette de salami

Rôti de dinde sauce chasseur

Blé Tandoori 

Petits pois à la française

Carottes fraîches persillées


Yaourt aromatisé

Petit moulé

Montboissier

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Cake aux chocolats
blanc et noir 

Fromage blanc aux
framboises crêpe dentelle



JEUDI | 19
Mar

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Salade au brie aux raisins

Pêche au thon

pêche, feuille de chêne, rillettes de thon

Smoothie à la betterave

Kefta d'agneau au raz-el-hanout

Rognons de bœuf sauce Porto

Riz à l'orientale

Flan de brocolis

Tomme blanche

Carré de l'Est

Fraidou

Yaourt nature sucré

Entremets au tiramisu

Cocktail de fruits

Corbeille de fruits



ENDREDI | 20
Mar

Macédoine à la mayonnaise

Pain de maquereau à la tomate

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Colombo de porc



Filet de cabillaud
sauce crème estragon

Coquillettes

Courgettes à la persillade

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Rondele nature

Entremets au chocolat


Banane créole


Corbeille de fruits

Saint Jean-Paul II



 Végétarien

 Spécialité
du chef

 Label Rouge

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 23
Mar

**Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran)**

Salade piémontaise

pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette,

Salade César

batavia, croustons, persil, ail, Vinaigrette, laitue,

Chicken wings rôtis

Merlu sauce normande

Pommes cubes rissolées

Choux-fleurs en gratin

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Tomme blanche

Compote de pommes et bananes

Corbeille de fruits

Crème aux framboises

Liégeois à la vanille

MARDI | 24
Mar

Concombre vinaigrette

Frisée aux croûtons

Pizza au fromage

**Carré de porc
fumé sauce barbecue**

Steak haché

Haricots verts


Lentilles braisées aux lardons

Gouda

Yaourt aromatisé

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Gâteau pomme framboise 

Fromage blanc et vermicelles

Corbeille de fruits

JEUDI | 26
Mar

Carottes et pommes râpées

Salade à l'avocat

Salade de pâtes extrême orient

Rougail de saucisses

Fricassée de foies de volaille

Riz créole

Fondue de poireaux Local

Fraidou

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Mimolette


**Moelleux aux
pommes et spéculoos**

Entremets à la vanille

Corbeille de fruits

VENDREDI | 27
Mar

Betteraves sauce crémeuse

Cake aux deux fromages 

Cervelas à la vinaigrette

Filet lieu sauce aurore

Blanquette de volaille

Farfalle saveur du midi

Flan d'épinards


Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Brie

Croc' lait


Corbeille de fruits

Smoothie à la framboise 

Mousse aux Petits Beurre

Saint Jean-Paul II

 Nouveauté

 Spécialité
du chef


**Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe**



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 30
Mar

**Salade de pâtes
et poivrons sauce chèvre**

Carottes Local
râpées aux raisins 

Salade chinoise
haricot mungo, concombre, jambon, feuille

**Boulettes de bœuf sauce
provençale**

Bouchée à la reine aux olives vertes

Semoule aux épices

Haricots beurre saveur du midi

Yaourt nature sucré


Yaourt aromatisé

Croûte noire

Chevretine

Corbeille de fruits

Entremets à la pistache

Compote de poires Local 

Crème dessert au caramel

MARDI | 31
Mar

Céleri rémoulade

Frisée aux lardons

Friand au fromage

Macaroni à la carbonara
épaule, macaroni, crème, emmental, lardon

Filet de dorade au basilic

Macaroni

Fenouil braisé

Camembert

Brebis crème

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Donut

Poire Belle-Hélène
poire, sauce chocolat, amande, crème

Corbeille de fruits

JEUDI | 02
Avr

Œufs durs mayonnaise

Salade de pommes de terre au thon

Tomate feta et olives

Pilon de poulet rôti

Crêpinette de porc antillaise

Riz pilaf

Poêlée de légumes champêtre

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Cotentin

Tomme blanche

**Biscuit roulé
caramel pommes Tatin**

Mousse à la noix de coco

Corbeille de fruits

VENDREDI | 03
Avr

Salade club

feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Pâté de foie

Riz à l'espagnole

Filet de colin meunière et citron

Omelette à l'emmental

Coquillettes

Piperade fraîche

Petit moulé

Croc' lait

Gouda


Yaourt nature sucré


Corbeille de fruits

Pêches pâtissière
et gelée de groseille

Ile flottante

Saint Jean-Paul II

 Produits
locaux

 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LUNDI | 06
Avr

Farfalle méditerranéennes
farfalle, boulgour, THON NATUREL POCHE

Carottes râpées vinaigrette

Smoothie à la betterave

Sauté de porc à la provençale

Filet de lieu à la crème de persil

Riz créole

Ratatouille aux olives (Sarran)

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Chèvre buchette

Cotentin

Corbeille de fruits

Cocktail de fruits

Mousse au chocolat

Compote de poires

MARDI | 07
Avr

Duo de choux blanc et rouge

Taboulé libanais
boulgour, coriandre, Vinaigrette, oignon, persil

Salade du chef
feuille de chêne, épaule, emmental, tomate,

Chipolatas aux herbes

Aile de raie aux câpres

Torti à l'emmental

Aubergines braisées

Fraidou

Petit moulé

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt à la vanille

Entremets à la vanille

Corbeille de fruits

LE JOUR DU 


JEUDI | 09
Avr

Assiette italienne

salami, jambon sec, mortadelle, iceberg


Raïta de concombre au yaourt
concombre, yaourt

Penne à l'italienne

Lasagnes 

Colin à l'italienne

Salade verte

Courgettes Local 
à la méridionale

Fromage frais nature sucré

Yaourt nature sucré

Camembert

Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits

Tiramisu savoyard

Panna Cotta aux spéculoos


VENDREDI | 10
Avr

Salade mélangée,
radis & emmental

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivron

Betteraves à l'échalote

Beignets de calamars

Emincé de dinde 
sauce champignons

Purée de pommes de terre


Haricots verts

Saint-Paulin

Mimolette

Vache qui rit

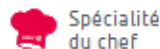
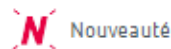
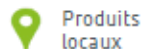
Yaourt nature sucré

Nid de Pâques au chocolat 

Fromage blanc aux fruits rouges

Compote de pommes et fraises

Saint Jean-Paul II



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe