

SEMAINE DU

16 AU 20 JANVIER 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Friand au fromage	 Carottes râpées	 Velouté Dubarry	 Toast au chorizo et au chèvre
Sauté de porc	Roti de bœuf	Cuisses de poulet	Filet de lieu sauce aurore
Petits pois / Carottes	Pâtes	Frites	Brocolis à la crème
Camembert	Yaourt nature	Brie	Emmental
Compote de poire	Pomme	 Crème dessert vanille	Baba grenadine

SEMAINE DU

23 AU 27 JANVIER 2017








Nouvel An

lundi	mardi	jeudi	vendredi
 Œuf dur mayonnaise	 Potage de légumes	Betteraves aux pommes	 Chinois ! Salade asiatique
Escalope de poulet	Filet de poisson à la crème	Quiche maison	Emincé de bœuf aux oignons
Poêlée Basquaise	Boulgour	Salade verte	Nouilles sautées
Vache qui rit	Pont l'évêque	Saint paulin	Fromage blanc
Banane	Liégeois	 Semoule au lait	 Salade de fruits aux litchees

SEMAINE DU

30 JANVIER AU 3 FÉVRIER 2017

Animation

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Salade verte aux croûtons	 Rillettes de thon	 Salade de pâtes au surimi	 Far West ! Salade coleslaw
Filet de poisson pané	Emincé de porc à la moutarde	Sauté de dinde	 Hamburger maison
Purée de céleri	Lentilles	Carottes	Potatoes
Mimolette	Fromage ail et fines herbes	Edam	...
 Entremet caramel	 Pomme cuite	Fruit de saison	 Petit pot de glace au Pop Corn

SEMAINE DU

6 AU 10 FEVRIER 2016

lundi	mardi	jeudi	vendredi
 Potage de légumes	Paté de foie	Carottes râpées	Concombre vinaigrette
Sauté de bœuf	Œuf dur à la crème	Pilons de poulet	Rôti de porc
Riz	Mousseline d'épinards	Légumes à couscous et semoule	Gratin de chou-fleur
Gouda	Camembert	Chèvre bûchette	Emmental râpé
Yaourt vanille	Fruit de saison	 Mandarine au sirop	Crumble de poire aux pépites de chocolat

 LES PRODUITS LOCAUX : le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles".



Le Chef et son équipe vous souhaitent bon appétit

 REPAS A THEME

 LE REPAS BIO

 PREPARATION MAISON

Bonnes  
Vacances !



SEMAINE DU

27 FEVRIER AU 3 MARS 2016

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Terrine de poisson	Potage tomate / vermicelle	<b>Salade au bleu</b>	Rillettes / Cornichons
Pâtes à la bolognaise	Emincé de dinde au curry	<b>Cassoulet</b>	Dos de colin à la crème
Camembert	Haricots verts	<b>maison</b>	Purée de légumes et pomme de terre
Compote de pomme	Fromage blanc	<b>Fromage aux noix</b>	Babybel
	<b>Crêpe au sucre</b>	<b>Farinette tarnaise</b>	Fruit de saison

Repas Toulousain

SEMAINE DU

6 AU 10 MARS 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Salade de tomate, maïs, quinoa	Potage courgettes	<b>Salade de pomme de terre et œuf dur vinaigrette</b>	Cervelas vinaigrette
Côte de porc	Croque Monsieur	<b>Goulash de bœuf</b>	Brandade de poisson
Petits pois	Salade verte	<b>Haricots verts</b>	Salade verte
Cantadou	Coulommiers	<b>Gouda bio</b>	Saint paulin
Fruit de saison	Tiramisu	<b>Pomme</b>	Fromage blanc au coulis

SEMAINE DU

13 AU 17 MARS 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Céleri à la compotée de pomme	<b>Cornet de jambon / macédoine</b>	Betteraves rouges	Tartine savoyarde
Raviolis gratinés	<b>Blanquette de veau</b>	Poulet rôti	Filet de lieu sauce aux crustacés
...	<b>Champignons et riz</b>	Frites	Purée de carottes
Emmental	<b>Vache qui rit</b>	Tomme noire	Petit suisse
Fruit de saison	<b>Ile flottante</b>	Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais

Repas Vintage

SEMAINE DU

20 AU 24 MARS 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Salade d'endives aux pommes et aux noix	Bouillon / vermicelle	<b>Potage de Carottes</b>	Duo de saucissons
Cordon bleu	Poule au blanc	<b>Rôti de Bœuf</b>	Cabillaud à l'oseille
Poêlée basquaise	Salsifis et riz	<b>Pâtes</b>	Fondue de poireaux / Pomme vapeur
Cantafrais	Brie	<b>Yaourt nature</b>	Fromage ou Laitage
Liégeois	Fruit de saison	<b>Pomme cuite</b>	Muffin Oréo®

LES PRODUITS LOCAUX : le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles".



Le Chef et son équipe vous souhaitent bon appétit

REPAS A THEME

LE REPAS BIO

PREPARATION MAISON

