

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	Salade au bleu	Rillettes / Cornichons
Pâtes à la bolognaise	Emincé de dinde au curry	Cassoulet	Dos de colin à la crème
Camembert	Haricots verts	maison	Purée de légumes et pomme de terre
Compote de pomme	Fromage blanc	Fromage aux noix	Babybel
	Crêpe au sucre	Farinette tarnaise	Fruit de saison

Repas Toulousain

SEMAINE DU

6 AU 10 MARS 2017

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

SEMAINE DU

13 AU 17 MARS 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Céleri à la compotée de pomme	Cornet de jambon / macédoine	Betteraves rouges	Tartine savoyarde
Raviolis gratinés	Blanquette de veau	Poulet rôti	Filet de lieu sauce aux crustacés
...	Champignons et riz	Frites	Purée de carottes
Emmental	Vache qui rit	Tomme noire	Petit suisse
Fruit de saison	Ile flottante	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	Potage de Carottes	Duo de saucissons
Cordon bleu	Poule au blanc	Rôti de Bœuf	Cabillaud à l'oseille
Poêlée basquaise	Salsifis et riz	Pâtes	Fondue de poireaux / Pomme vapeur
Cantafrais	Brie	Yaourt nature	Fromage ou Laitage
Liégeois	Fruit de saison	Pomme cuite	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

