

SEMAINE DU

27 MARS AU 2 AVRIL 2017

Repas créole !

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Concombre à la crème	Salade d'avocat	Pâté de foie / cornichons	Endives, œuf et tomates
Steak hâché	Colombo de poulet	Dos de colin sauce citronnée	Rôti de porc aux pruneaux
Frites	Achard de légumes créoles	Boulghour	Purée de céleri
Emmental râpé	...	Fromage blanc	Fromage ail et fines herbes
Crème au caramel	Gâteau à l'ananas	Pomme cuite	Mousse au chocolat

SEMAINE DU

3 AU 7 AVRIL 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Velouté d'asperges	Betterave à la vinaigrette	Macedoine de légumes	Carottes râpées
Filet de dinde sauce barbecue	Roti de bœuf	Saumon à l'aneth	Fondant de bœuf sauce piquante
Beignets de brocolis	Purée de pomme de terre	Gratin de chou-fleur	Pâtes
Brie	Edam	Petit suisse	Vache picon
Yaourt aromatisé	Compote de pomme	Banane au chocolat	Salade de fruits frais

Repas

SEMAINE DU

24 AU 28 AVRIL 2017

contemporain

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Céleri aux pommes et curry	Pommes de terre jambon, tomate vinaigrette	Salade de quinoa aux petits légumes	Melon
Tomate farcie déstructuré	Pilons de poulet	Quiche végétarienne	Filet de poisson pané
Riz	Haricots verts à la crème	Salade verte	Purée de brocolis et pomme de terre
Mimolette	Yaourt nature	Chèvre bûchette	Gouda
Pêche princesse	Fruit de saison	Riz au lait de coco et banane	Flan nappé caramel

SEMAINE DU

2 AU 5 MAI 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Friand	Carottes râpées	Saucisson sec
	Filet de poisson sauce dieppoise	Bourguignon	Filet de dinde à la provençale
	Poelée du chef	Pomme vapeur	Riz / Rataouille
	Brie	Edam	Camembert
	Semoule au lait	Yaourt à la vanille	Fruit de saison



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



SEMAINE DU

8 AU 12 MAI 2017



lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Pastèque	<b>Œufs mimosa</b>	Betteraves à la vinaigrette
	Filet de poisson sauce aurore	<b>Emincé de dinde au curry</b>	Tagliatelles à la
	Pomme de terre au four	<b>Haricots beurre</b>	Carbonara
	Pont l'Evêque	<b>Babybel</b>	Petit suisse
	Yaourt nature sucré	<b>Donut's</b>	Salade de fruit frais aux fraises

SEMAINE DU

15 AU 19 MAI 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Taboulé	Concombre vinaigrette	Salade aux croûtons et lardons	<b>Tomate à la vinaigrette</b>
Jambon grillé	Poulet rôti	Tajine d'agneau	<b>Rôti de bœuf</b>
Petits pois	Frites	et ses légumes	<b>Pâtes</b>
Emmental	Vache qui rit	Chèvre bûchette	<b>Gouda</b>
Fruit de saison	Glace	Mandarine au sirop	<b>Fian aux pommes</b>

SEMAINE DU

22 AU 26 MAI 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Pamplemousse	<b>Salade de tomate, concombre, oignons rouges, fêta</b>	...	...
Rôti de porc à l'estragon	<b>Moussaka sur lit de riz</b>	....	...
Lentilles	<b>Salade verte</b>	<b>Féié</b>	...
Camembert	....	...	...
Roulé à la fraise	<b>Verrine de yaourt à la grecque, pêche rôtie au miel et romarin</b>	...	....

SEMAINE DU

29 MAI AU 2 JUIN 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Melon	<b>Concombre à la vinaigrette</b>	Pâté de foie	Salade coleslaw
Lasagnes à la bolognaise	<b>Roti de porc</b>	Sauté de volaille sauce suprême	Moules
Salade verte	<b>Purée de pomme de terre</b>	Julienne de légumes au quinoa	Frites
Saint Nectaire	<b>Fromage blanc</b>	Camembert	Vache picon
Petit suisse aux fruits	<b>Fruit de saison</b>	Gâteau au Nutella®	Compote de pomme

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

