

Semaine du 13 au 17 Mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrettes

Jambon braisé sauce dijonnaise

Jambon de volaille, sauce dijonnaise

Coquillettes

Camembert

Fruit de saison

Potage aux légumes

Steack haché, sauce barbecue

Petits pois carottes

Gouda

Liegeois chocolat

Paté en croûte

Paté de volaille

Emincé de volaille en choucroute
sauce crème

Pommes vapeur

Yaourt sucré

Brownies chocolat spéculos

Salade coleslaw

Dos de lieu à la dieppoise

Riz

Kiri

Entremet vanille "maison"

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 20 au 24 mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Carottes râpées

Roti de dinde à l'emmental

Frites

Edam



Compote pomme, framboise

Cervelas



Paté de volaille

Paupiette de veau, sauce tomate

Jeune carottes persillées

Fromage blanc sucré

Madeleine

Potage aux légumes

Hachis Parmentier (plat complet)

Bûchette

Fruit de saison

Salade du chef

Beignets de calamars, Ketchup

Duo de choux (brocolis, choux fleurs)

Rondelé nature

Génoise Tropicienne



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.