

SEMAINE 3

Cette semaine, le Chef vous propose...



PRINTEMPS

LUNDI

Déjeuner

SALADE DE RIZ À L'INDIENNE

PAUPIETTES DE VEAU SAUCE CHASSEUR

POELEE PRINTANIERE

RONDELE NATURE BIO



FRUIT DE SAISON

Dîner

RADIS EMINCE

RAVIOLES À LA SAUCE TOMATE

(PLAT COMPLET)

CRÈME SAVEUR VANILLE

MARDI

Déjeuner

BROCOLI VINAIGRETTE AUX OLIVES

CÔTE DE PORC AU THYM

PUREE DE PATATE DOUCE

SAINT PAULIN

MOUSSE AU CHOCOLAT

Dîner

SALADE DE BLÉ AU MAÏS ET POIVRON

RÔTI DE DINDE SAUCE AU CIDRE

POELEE CHAMPIGNONS

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

MERCREDI

Déjeuner

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC

GRILLADE MERGUEZ

POMMES DE TERRE PERSILLEES

GOUDA

COMPOTE MAISON



Dîner

SALADE VERTE AUX CROÛTONS

OMELETTE CIBOULETTE

PETITS POIS AUX OIGNONS

SEMOULE AU LAIT

JEUDI

Déjeuner

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE

COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE

RIZ CREOLE

FROMAGE BLANC NATURE

PUDDING FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC

Dîner

TABOULE A LA MENTHE

EMINCE DE PORC AU PAPRIKA

JARDINIERE DE LEGUMES SAUTES

FRUIT DE SAISON

VENREDI

Déjeuner

SALADE DE POMMES DE TERRE AU HARENG VINAIGRETTE

POISSON PANE ET CITRON



JULIENNE DE LEGUMES

CAMEMBERT

COMPOTE POMME ABRICOT

Dîner

SALADE DE TORTIS, TOMATE, OLIVE, BASILIC

PIZZA À LA MOZZARELLA ET FOURME D'AMBERT

SALADE VERTE

CREME SAVEUR PRALINE

SAMEDI

Déjeuner

SALADE DE LENTILLES

JAMBONNEAU SAUCE CHARCUTIÈRE

HARICOTS VERTS AUX OIGNONS

YAOURT NATURE

FRUIT DE SAISON

Dîner

BETTERAVES À LA VINAIGRETTE

LASAGNES AU SAUMON

(PLAT COMPLET)

MOUSSE AUX FRUITS ROUGES

DIMANCHE

Déjeuner

RILLETES DE PORC ET CORNICHON

ESTOUFFADE DE BOEUF FAÇON CARBONADE

FARFALLES

TOMME BLANCHE

ECLAIR AU CHOCOLAT

Dîner

SALADE DE POIS CHICHE AUX OIGNONS

ESCALOPE DE DINDE A LA CREME

COURGETTES SAUTES

FRUIT DE SAISON

Chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local.