

SEMAINE 4

Cette semaine, le Chef vous propose...



PRINTEMPS

LUNDI

Déjeuner

CELERI REMOULADE

ROUGAIL SAUCISSE

RIZ CREOLE

TOMME NOIRE

FRUIT DE SAISON BIO



Dîner

CAROTTES RAPEES A LA CIBOULETTE

HACHIS PARMENTIER

(PLAT COMPLET)

YAOURT AROMATISE

MARDI

Déjeuner

HARICOTS VERTS A L'AIL

COUSCOUS (POULET, BOULETTES, LEGUMES)

SEMOULE AUX EPICES

FROMAGE BLANC NATURE

FRUIT DE SAISON

Dîner

VELOUTE DE POIVRON

MERLU SAUCE CRUSTACES



GRATIN POIREAUX POMME DE TERRE

FLAN GELIFIE VANILLE

MERCREDI

Déjeuner

COURGETTES RAPEES AU CITRON

JAMBON FUME SAUCE MADERE

POMMES DE TERRE WEDGE

BUCHETTE MI-CHEVRE MI-VACHE

COMPOTE DE FRUITS MAISON



Dîner

SALADE HARICOTS ROUGE ET MAÏS MEXICAINE

CAKE AUX OLIVES ET POIVRONS

SALADE VERTE

CREME AU CHOCOLAT

JEUDI

Déjeuner

RADIS BEURRE

CUISSE DE POULET BASQUAISE

FARFALLES

YAOURT NATURE

GATEAU BASQUE

Dîner

TABOULÉ A LA MENTHE

CORDON BLEU DE VOLAILLE

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

PÊCHE FAÇON MELBA

VENDREDI

Déjeuner

SALADE DE POMMES DE TERRE, ŒUF, TOMATE, CORNICHONS

FILET DE COLIN SAUCE CITRON



COURGETTES A L'ESPAGNOLE

EMMENTAL

FRUIT DE SAISON

Dîner

CELERI RAVE SAUCE AU YAOURT

COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE

HARICOTS LINGOTS MIJOTÉS

FROMAGE BLANC VANILLE

SAMEDI

Déjeuner

CONCOMBRE VINAIGRE BALSAMIQUE

RÔTI DE BOEUF SAUCE ECHALOTE

POMMES DE TERRE BOULANGERES

FROMAGE FRAIS DE CHEVRE

FLAN A LA NOIX DE COCO

Dîner

FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE

QUICHE AUX OIGNONS ET FROMAGE

BROCOLIS SAUTES

FRUIT DE SAISON

DIMANCHE

Déjeuner

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET CORNICHON

AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPRÊMES

GRATIN DE BLETTES

SAINTE NECTAIRE

TARTE AUX POMMES NORMANDE

Dîner

VELOUTE DE PETITS POIS

CROQUE-MONSIEUR

HARICOTS BEURRE PERSILLES

RIZ AU LAIT

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

sodexo