



MENUS DU 28 MARS AU 17 AVRIL 2022

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 28.03 AU 03.04		TABOULE (SEMOULE BIO) <i>Chou blanc* râpé à la vinaigrette</i> POISSON PANE 100% FILET A LA SAUCE TARTARE <i>Steak haché/ Ketchup</i> HARICOTS VERTS BIO/ POTATOES FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR KIWI BIO Mousse au chocolat Tarte aux fruits	RADIS ROSES*/ BEURRE <i>Friand au fromage</i> COQUILLETES BIO FACON CARBONARA <i>Filet de volaille à la sauce normande</i> POELEE DE LEGUMES FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR FLAN NAPPE Salade de fruits Yaourt aux fruits	REPAS VEGETARIEN CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE DE CORIANDE <i>Tartinade d'œufs</i> PALET VEGETARIEN A LA SAUCE TOMATE <i>Haché de veau à la sauce fromagère</i> <i>Émincé de volaille à la tomate</i> BROCOLIS A LA BECHEMEL/ PEPINETTES FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR GATEAU A LA VANILLE DU CHEF (FARINE BIO) Fruit de saison Entremets caramel	MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE <i>Jambon/ Cornichons</i> SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE MILANAISE <i>Beignet de calamar</i> POMMES DE TERRE RISSOLEES/ POELEE DE PANAI* FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR SALADE DE FRUITS FRAIS Compote de fruits Éclair au chocolat
		SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE ET AUX FINES HERBES <i>Potage de légumes</i> ROTI DE PORC IGP A LA SAUCE DIJONNAISE <i>Tarte aux poireaux</i> GRATIN DAUPHINOIS/ COURGETTES FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR POIRE AU CHOCOLAT Salade de fruits Gâteau aux noix	REPAS VEGETARIEN SALADE DE PEPINETTES, MAIS ET OLIVES A LA VINAIGRETTE <i>Pomélos*</i> OMELETTE FRAICHE <i>Poulet rôti</i> A LA PIPERADE ET BOULGOUR FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR POMME* BIO Liégeois vanille Ananas au sirop	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE ET ECHALOTES <i>Saucisson à l'ail</i> FILET DE MERLU A LA SAUCE AUX 4 EPICES <i>Boulettes d'agneau à l'indienne</i> PENNE LEGUMES DE COUSCOURS FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR BANANE BIO Compote de fruits Crème renversée	SURIMI A LA SAUCE FACON COKCTAIL <i>Coleslaw</i> SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE CHASSEUR <i>Chipolatas</i> HARICOTS BEURRE A L'ECHALOTE/ QUINOA FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR APPLE CRUMBLE CAKE (FARINE BIO) DU CHEF Salade de fruits Œufs à la neige
		CONCOMBRES* AU FROMAGE BLANC <i>Salade de blé arlequin</i> SAUCISSE FUMEE <i>Nuggets de volaille</i> LENTILLES BIO/ RATATOUILLE FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR KIWI BIO Crème caramel Compote de fruits	SALADE DE POMMES DE TERRE <i>Betteraves rouges à la vinaigrette</i> STEAK DE VEAU FACON BLANQUETTE <i>Gratin de gnocchis, courgettes et chèvre</i> CAROTTES BIO/ GNOCCHIS FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR YAOURT AUX FRUITS Salade de fruits Rocher coco	REPAS VEGETARIEN SALADE DE PERLES MIMOSA A LA VINAIGRETTE <i>Cervelas à la vinaigrette</i> TARTE AU FROMAGE <i>Bouchée de poisson à la reine</i> <i>Émincé de volaille</i> BOULGOUR/ POELEE PRINTANIERE FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR ANANAS FRAIS Fruit de saison Tarte au citron	RADIS ROSES*/ BEURRE <i>Gaspacho</i> PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT <i>Sauté de porc à la sauce charcutière</i> FONDUE DE POIREAUX*/ MACARONIS FROMAGE/ LAITAGE DU JOUR GATEAU AU CHOCOLAT (FARINE BIO) DU CHEF Compote de fruits Salade de fruits

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.