






















Semaine du 4 au 10 mars 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves  sauce crémeuse Macédoine mayonnaise Chou rouge maïs vinaigrette Rillettes à la sardine	Céleri rémoulade a la pomme Salade d'endives salade tomate  emmental Salade de papillons  	Coleslaw  (carotte, chou blanc) Salade Ninon (salade,jambon, ananas, persil, pomme) Pâté de foie 	Salade du maraîcher (concombre, tomates) Pamplemousse  Crêpe au fromage  Chou fleur sauce cocktail	Salade de riz (riz, olives verte et noire,poivrons verts et rouges) Salade de lentilles vinaigrette Charcuterie Salade verte aux agrumes
Ravioli à la volaille  Filet de lieu  à l'américaine	Sauté de bœuf au paprika Nuggets de poisson 	Quenelles de brochet sauce aurore  Poulet sauce Montboissier	Rôti de porc Filet de poisson au curi 	Filet de colin meunière Jambon grillé 
Poêlée de légumes Blé	Pèle-mêle provençal Semoule	Haricots beurre en persillade Riz créole	Purée de pommes de terre Courgettes saveur du midi	Epinards à la béchamel Coquillettes
Fromy Petit moulé ail et fines herbes Croûte noire Yaourt nature sucré	Emmental Bleu Petit moulé Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Camembert Gouda	Edam Mimolette Fondu Président Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Cotentin Saint-Paulin
Corbeille de fruits Compote de pommes Entremets à la pistache Mousse chocolat au lait 	Cake à la noix de coco Gaufre fantasia  Corbeille de fruits Smoothie vanille 	Ananas et caramel  Compote de poires Corbeille de fruits Pâtisserie 	Entremets à la vanille Stracciatella  Compote de fruits mélangés Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits Flan nappé au caramel Gâteau au chocolat 

Plats préférés 

Innovation culinaire 


















Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 




Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 4 au 10 mars 2019 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au gruyère Accras de poisson  Potage Crécy Taboulé (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Œufs durs sauce cocktail  Saveur de quinoa aux herbes  (quinoa, concombre, tomate, échalote, orange, colombo, coriandre) Tourte aux petits légumes Potage Dubarry (pomme de terre, céleri, champignon, artichaut, cerfeuil)	Pain de légumes Betteraves aux pommes Céleri rémoulade Salade colombienne  (haricots rouges, batavia, cœurs de palmier, maïs)	Salade de tomates tomates vermicelles Poireaux vinaigrette Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	 
Chipolatas Paupiette de saumon sauce crème	Pavé de colin Pizza 	Steak haché  Filet de lieu au pistou	Sauté de veau aux olives Tarte à l'oignon 	
Fenouil braisé Haricots blancs à la bretonne	Pommes vapeur Poêlée de Guyane 	Salsifis en persillade Nouilles	Ragoût de légumes Boulgour aux petits légumes	
Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages	Fraidou Assortiment de fromages et laitages	Montboissier Assortiment de fromages et laitages	Coulommiers Assortiment de fromages et laitages	
Moëlleux aux myrtille et citron  Crème fouettée aux fruits Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits Compote de pommes Mousse aux marrons et noix  Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Banane au chocolat Cake au miel  Entremets	Corbeille de fruits Pommes caramel au four Douceur lactée au citron Smoothie banane & cannelle	 

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine