

Signalétique



Viande bovine française



Volaille française



Viande d'agneau française



Viande de porc française



Appellation d'origine protégée et de terroir



Agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits frais



Alimentation végétarienne



Fait maison

Liste des allergènes alimentaires



Céréales contenant du gluten

Crustacés



Oeufs

Poissons



Soja

Lait



Fruits à coques

Céleri



Moutarde

Graines de sésame



SO₂

Anhydride de sulfureux et sulfites

Lupin



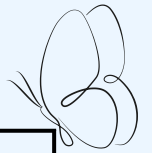
Mollusques


























Arachides




Menus de printemps

Semaines 14-18-22



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE ROSTIES ET SES LÉGUMES SAMOS FRUIT DE SAISON	 POTAGE DU JOUR BRUSCHETTA TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET CHÈVRE SALADE VERTE ŒUF AU LAIT 
Mardi	 CRÈME D'AVOCAT ET MAQUEREAU POULET TIKKA DAHL DE LENTILLES CORAIL CAMEMBERT BIO  FRUIT DE SAISON	 POTAGE DU PATIENT COLIN SAUCE CITRON SEMOULE ET SES PETITS LÉGUMES FROMAGE BLANC AROMATISE 
Mercredi	 PASTINA MARINA CAGHUSE PICARDE HARICOTS BLANCS AUX OIGNONS SIX DE SAVOIE FRUIT DE SAISON	 POTAGE DU JOUR BOULETTE DE BŒUF SAUCE POIVRE GRATIN DE BLETTES COMPOTE 
Jeudi	 SALADE DE FENOUIL TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS SEMOULE PARFUMÉE CHÈVRE CRÈME BRÛLÉE 	 POTAGE DU JOUR JAMBON SAUCE BERCY PURÉE COMPOTE 
Vendredi	 SALADE COLESLAW MARÉE FRAÎCHE COQUILLETES CERNOIX PAVLOVA DE FRUITS ROUGES	 POTAGE DU PATIENT ŒUF FLORENTINE ÉBLY LIÉGEOIS 
Samedi	 CÉLERI, CAROTTES ET COURGETTES RAPÉES SAUCE CÉSAR PETIT SALÉ AUX LENTILLES  FROMAGE DE RÉGION SEMOULE AU LAIT CARAMEL	 POTAGE DU JOUR KNACKIS DE VOLAILE POMMES DE TERRES MOUSSE CITRON 
Dimanche	 CONCOMBRE À LA BULGARE BŒUF STROGANOFF RIZ CAROTTES CHANTENEIGE PÂTISSERIE MAISON 	 POTAGE DU JOUR TARTE AUX LÉGUMES PRINTANIERS SALADE DE SAISON CRÈME DESSERT CHOCOLAT 

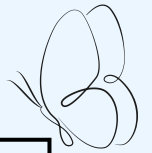
Cuisine de saison et faite maison 

























 Pain local !



Menus de printemps

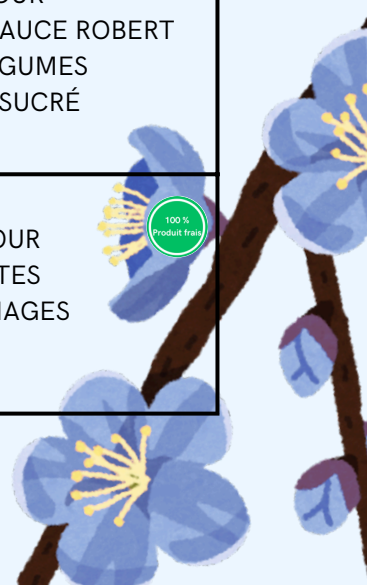
Semaines 15-19-23



	Déjeuner	Dîner
Lundi	<p>TERRINE DE POISSON AUX LÉGUMES <i>FONDANT DE POULET AUX PLEUROTES, BOULGOUR, ET OIGNONS CONFITS</i> REBLOCHON FRUIT DE SAISON</p> 	<p>POTAGE DU JOUR  FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARD COMPOTE</p> 
Mardi	<p>SALADE DE TOMATES ET MAÏS SAUTÉ DE PALERON ET SON JUS CORSÉ COQUILLETES KIRI <i>MADELEINE VANILLE MAISON</i> </p> 	<p><i>POTAGE DU PATIENT</i>  CORDON BLEU PETITS-POIS HARICOTS VERTS VELOUTE FRUITS®</p> 
Mercredi	<p><i>RILLETES DE SARDINE</i> CAMEMBERT RÔTI SALADE ET CROÛTES DE PAIN GRILLÉ YAOURT NATURE CRÈME AUX ŒUFS </p> 	<p>POTAGE DU JOUR  GRATIN DE QUENELLES ET CHOUX-FLEURS MOUSSE CAFÉ</p>
Jeudi	<p>CÉLERI RÉMOULADE AUX RAISINS <i>PULL BEEF KETCHUP DE BETTERAVE</i> FRITES FROMAGE DE RÉGION  TATIN DE POIRE</p> 	<p>POTAGE DU JOUR  RAVIOLIS SAUCE TOMATE COMPOTE</p> 
Vendredi	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MARÉE FRAÎCHE SAUCE DU CHEF RIZ CANTAL FRUIT DE SAISON</p> 	<p><i>POTAGE DU PATIENT</i>  OMELETTE AUX HERBES AROMATIQUES COURGETTES À LA CRÈME SEMOULE AU CARAMEL</p> 
Samedi	<p>SAUCISSON À L'AIL ESCALOPE DE DINDE FORESTIÈRE POMMES DE TERRE ET SES CHAMPIGNONS BOURSIN FRUIT DE SAISON</p> 	<p>POTAGE DU JOUR  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ROBERT JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT NATURE SUCRÉ</p> 
Dimanche	<p>RADIS A LA CRÈME MIJOTÉ DE PORC HARICOTS VERTS ET RIZ PYRÉNÉE PÂTISSERIE MAISON </p> 	<p>POTAGE DU JOUR  GRATIN DE PÂTES AUX TROIS FROMAGES LIÉGEOIS</p> 

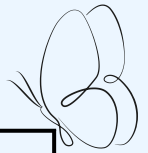
Cuisine de saison et faite maison 


























 Pain local !





Menus de printemps

Semaines 16-20-24



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>CAROTTES À L'ORANGE CROQ BRIOCHÉ DE MR BOUTELLER SALADE CERNOIX YAOURT AUX FRUITS</p>	 <p>POTAGE DU JOUR  CHOU FARCI RIZ À LA SAUCE TOMATE COMPOTE</p>
Mardi	 <p>HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE POULET SAUCE CITRONNÉE, ARTICHAUTS & OLIVES SEMOULE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON</p>	 <p>POTAGE DU PATIENT  FILET DE POISSON SAUCE À L'ANETH JARDINIÈRE DE LÉGUMES RIZ AU LAIT</p>
Mercredi	 <p>ASSIETTE DE CHARCUTERIE GAUFRE TARTIFLETTE SALADE VERTE TARTARE FRUIT DE SAISON</p>	 <p>POTAGE DU JOUR  PANÉ FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE</p>
Jeudi	 <p>RADIS BEURRE ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE LENTILLES & OIGNONS CARAMELISÉS FROMAGE DE RÉGION  MACARON DANTAN </p>	 <p>POTAGE DU JOUR  QUENELLES DE VOLAILLE SALSIFIS RIZ AU LAIT</p>
Vendredi	 <p>SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS BOUCHÉE À LA REINE FRUITS DE MER SALADE SAMOS FRUIT DE SAISON</p>	 <p>POTAGE DU PATIENT  OMELETTE AU FROMAGE POÊLÉE RUSTIQUE FROMAGE BLANC BIO </p>
Samedi	 <p>SALADE MARCO POLO SAUTÉ DE PORC À LA NORMANDE HARICOTS VERTS À L'AIL ET FLAGEOLETS BRIE ABRICOT AU SIROP</p>	 <p>POTAGE DU JOUR  SPAGHETTIS BOLOGNAISES MOUSSE CHOCOLAT</p>
Dimanche	 <p>CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE POULET RÔTI LABELISÉ FACON BRASSERIE POMMES DE TERRE SAUTÉES TARTARE PÂTISSERIE MAISON </p>	 <p>POTAGE DU JOUR  CRÊPES AU FROMAGE COURGETTES PERSILLÉES YAOURT NATURE SUCRÉ</p>

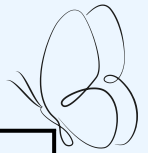
Cuisine de saison et faite maison 

























 Pain local !




Menus de printemps

Semaines 17-21-25



	Déjeuner	Dîner
Lundi	<p>SALADE DE TOMATES MOZZA, PESTO <i>CROÛTE D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFIT</i> <i>CONTE & ST NECTAIRE</i> LÉGUMES CROQUANTS ET QUINOA YAOURT NATURE TARTE À LA RHUBARBE</p> 	<p>POTAGE DU JOUR  POISSON BLANC SAUCE DUGLÈRE DUO DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES COUPELLE ARLEQUIN</p> 
Mardi	<p>TARTE FINE À LA COURGETTE NOUILLES AUX LÉGUMES PRINTANIER ET CREVETTES VACHE QUI RIT <i>CLAFOUTIS AUX FRUITS PRINTANIER</i></p>  	<p><i>POTAGE DU PATIENT</i>  JAMBON DE DINDE COURGETTE À L'AIL YAOURT AUX FRUITS BIO</p> 
Mercredi	<p>TABOULÉ PRINTANIER COCHON DE LAIT POMMES NOISETTES ET CAROTTES BRAISÉES TOMME FRUIT DE SAISON</p> 	<p>POTAGE DU JOUR  BOULETTE DE BŒUF À LA SUÉDOISE CHAMPIGNONS ET RIZ CRÈME DESSERT VANILLE</p> 
Jeudi	<p><i>ROULÉ AU JAMBON ET BOURSIN</i> <i>QUICHE DE CANARD CONFIT À L'ORANGE</i> SALADE SAMOS FRUIT DE SAISON</p> 	<p>POTAGE DU JOUR  COURGETTE FARCIE COQUILLETES COMPOTE</p> 
Vendredi	<p>DUO DE CHOUX-FLEURS EN VINAIGRETTE <i>CAUDIÈRE DE BERK</i> FRITES CANTAL FRUIT DE SAISON</p> 	<p><i>POTAGE DU PATIENT</i>  ŒUF SOUBISE SEMOULE RATATOUILLE FLAMBY</p> 
Samedi	<p>POIREAUX VINAIGRETTE BŒUF AU MAROILLES SPAGHETTI CHANTENEIGE SALADE DE FRUITS FRAIS</p> 	<p>POTAGE DU JOUR  QUICHE AU FROMAGE SALADE DE SAISON LIÉGEOIS CAFÉ</p> 
Dimanche	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET POÊLÉE DE LÉGUMES FROMAGE DE RÉGION PÂTISSERIE MAISON </p>  	<p>POTAGE DU JOUR  RIZ CANTONNAIS COMPOTE</p> 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

