



Le Chef vous propose



pour la semaine du 06 au 11 Mai 2019 :







Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11
Entrée					
Céleri Mimolette Sauce cocktail	Concombres et Dés de Feta		Nems* Salade Verte	Tomate Mozzarella Et Betteraves Vinaigrette aux 2 Moutardes	Aspic au Jambon Crudités
Plat du jour n°1					
Escalope de Porc Panée Coquillettes à la Tomate	Rôti de Porc Sauce romarin Carottes à la Crème	Féié	Joue de Bœuf Sauce tomate Petits Pois	Parmentier de Poisson Salade Verte	Tomate Farcie Riz à la Tomate
Plat du jour n°2					
Escalope de Porc au Jus Coquillettes à la Tomate	-		Steak Haché de Bœuf Fenouil à la Crème	Gougère au Fromage Salade Verte	Escalope de Dinde Grillée Poêlée Provençale
Fromage et/ou dessert					
Liégeois au Café	Tarte au Flan aux Fruits Rouges		Fromage Blanc et Sucre de Canne Fruit	Cône à la Vanille	Crème au Citron

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)



Le Chef vous propose

pour la semaine du 13 au 18 Mai 2019 :












Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18
Entrée					
Tomate Croq'Sel	Macédoine Mayonnaise et Œuf Dur	Risetti au Pistou	Salade Limao (salade, fenouil, sauce citronnée)	Pâté de Campagne et Cornichon	Salade de Gras Double
Plat du jour n°1					
Cavatappi à la Carbonara	Couscous Garni (poulet, boulette au bœuf)	Cuisse de Poulet Rôtie aux Herbes de Provence Haricots Verts	Pain de Poisson Sauce Tomato Riz	Sauté de Bœuf Strogonoff  Printanière de Légumes	Saumon Beurre Blanc Brocolis et Pommes de Terre Grenaille
Plat du jour n°2					
Cavatappi au Thon à la Tomate Gratin de Courgettes	Poulet Grillé Légumes Racines	Côte de Porc Echine Tomates Provençales	Normandin de Veau au Jus Purée de Carottes 	-	Aiguillettes de Poulet au Jus Brocolis et Pommes de Terre Grenaille
Fromage et/ou dessert					
Tranche Napolitaine	Salade  de Fruits	Tomme Blanche Fruit	Mimolette  Crème Banane Chocolat	Fromage Blanc aux Framboises 	Ananas  au Kirsch

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)



Le Chef vous propose

pour la semaine du 20 au 25 Mai 2019 :

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25
Entrée					
Pommes de Terre Ravigote Carottes Mimolette	Cour'slaw (courgettes et carottes râpées)	Concombres Façon Tzatziki	Rillettes de Thon & Vache qui Rit	Betteraves Vinaigrette	Céleri aux Noix
Plat du jour n°1					
Rôti de Dinde au Jus Ratatouille Gratinée et Boulgour	Palette de Porc à la Provençale  Penne	Tajine  de Bœuf Semoule Légumes Couscous	Haut de Cuisse de Poulet Sauce barbecue Carottes Braisées	Filet  de Hoki Pané  Purée de Brocolis	Langue de Bœuf Sauce piquante Gnocchetti
Plat du jour n°2					
Omelette aux Fines Herbes  Salade Verte	Quenelles Gratinées Penne	Tajine  de Bœuf Choux de Bruxelles	-	Omelette  Paysanne Salade Verte	Steak Haché de Bœuf Tomates Provençales Gnocchetti
Fromage et/ou dessert					
Crème Dessert au Caramel	Tarte  aux Pommes	Saint Nectaire Mousse  au Chocolat	Gâteau  d'Anniversaires	Petit Cotentin Fruit	Poire  Belle Hélène








Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)



Le Chef vous propose














pour la semaine du 27 Mai au 1^{er} Juin 2019 :

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	Samedi 01
Entrée					
Pommes de Terre et Maquereaux à la Moutarde à l'Ancienne	Tomate Mozarella Vinaigrette à l'huile d'olive	Acras de Morue* Salade Verte		Concombres à la Crème	Salade de Foies de Volaille
Plat du jour n°1					
Sauté de Bœuf Sauce brune  Haricots Beurre et Verts Emincés et Carottes	Paëlla Poulet & Fruits de Mer	Aiguillettes de Poulet au Curry Courgettes Sautées	Férialé	Emincé de Veau aux Champignons  Coquillettes à la Tomate	Bouchée à la Reine Riz Créole
Plat du jour n°2					
-	Grillade de Porc au Jus  Chou Romanesco	-		Jambon Blanc Carottes Vichy	Sauté de Dinde Navets au Jus
Fromage et/ou dessert					
Fraidou Fruit	Tartelette aux Fraises 	Pâtisserie 		Tarte au Flan 	Ile Blanche 

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)

Le Chef vous propose

pour la semaine du 03 au 08 Juin 2019 :








Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08
Entrée					
Betteraves Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Cake au Fromage Sauce fromage blanc Céleri Râpé	Melon	Tomate à l'Edam	Taboulé et Tomate	Aspic au Jambon 
Plat du jour n°1					
Chipolatas Grillées Lentilles à la Crème	Longe de Porc Sauce Esterel Petits Pois à l'Étuvée	Rôti de Bœuf  Sauce tomate Penne	Cordon Bleu  de Porc  Ratatouille et Riz	Parmentier de Poisson aux Courgettes Salade Verte	Pâté Lorrain  Chaud  Salade Verte
Plat du jour n°2					
Aiguillettes de Poulet au Jus Courgettes à la Crème	Brick  de Poisson Fenouil Braisé	-	Grillade de Porc au Jus Ratatouille et Riz	Omelette  Paysanne Salade Verte	Cordon Bleu de Dinde* Tomates Provençales
Fromage et/ou dessert					
Cantal Fruit	Yaourt Panier de Fruits	Coupe Fraises Chantilly 	Mousse  au Chocolat au Lait	Cône à la Vanille	Banana Split 

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)



Le Chef vous propose

pour la semaine du 10 au 15 Juin 2019 :

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15
Entrée					
Quiche aux Poireaux Salade Verte	Melon Jaune	Tomate Mozzarella	Concombre Vinaigrette à la Tomate	Bâtonnets de Carottes Houmous au Pesto (crème de pois chiches)	Salade Verte Mimosa
Plat du jour n°1					
Filet Mignon  de Porc aux Champignons Pommes Paillason	Langue de Porc Sauce piquante Haricots Verts et Flageolets	Couscous Garni (poulet, boulette au bœuf)	Rôti de Dinde au Curry Gratin Brocolis Chou- fleur	Filet de Hoki Pané Torti à la Tomate	Jambon Bruni Pommes de Terre Sautées Cancoillotte
Plat du jour n°2					
Filet Mignon  de Porc aux Champignons Panais et Carottes	Estouffade de Bœuf à la  Provençale Haricots Verts et Flageolets	Poulet Grillé Lentilles	Rôti de Dinde au Curry Purée de Céleri	Brochettes de Dinde au Jus Chou Romanesco	Jambon Bruni Carottes Vichy
Fromage et/ou dessert					
Vacherin	Flan Vanille  Nappé Caramel	Cône à la Vanille	Chou  au Chocolat	Crème  au Citron	Tarte  aux Myrtilles

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)



Le Chef vous propose

pour la semaine du 17 au 22 Juin 2019 :









Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22
Entrée					
Salade Niçoise	Salade Verte	Terrine Macédoine au Fromage Blanc	Courgettes Râpées au Curry	Cake Tomato Feta Basilic aux Graines de Courges Bio Sauce fromage blanc	Salade de Gras Double
Plat du jour n°1					
Palette Fumée Carottes et Chou Nouveaux	Carry à l'Indienne (sauté de dinde, curry, coriandre) Riz	Filet de Merlu Sauce créole Semoule	Steak Haché de Bœuf Sauce tomate Pâtes au Beurre	Andouillette Grillée Sauce échalote Purée	Saumon Beurre Blanc Risotto et Parmesan
Plat du jour n°2					
Palette Fumée Lentilles à la Crème	Quenelles Gratinées Purée de Carottes	Côte de Porc Braisée Choux de Bruxelles	Œufs Durs Mayonnaise Salade de Pâtes	Rôti de Bœuf au Jus Petits Pois Carottes	Aiguillettes de Poulet au Jus Brocolis aux Amandes
Fromage et/ou dessert					
Beignet aux Myrtilles	Tarte Poirs Chocolat	Tomme Blanche Fruit	Petit Cotentin Pêche Gourmande (crème anglaise chantilly)	Coupe Liégeoise Glacée au Café	Tiramisu

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)



Le Chef vous propose

pour la semaine du 24 au 29 Juin 2019 :

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29
Entrée					
Betteraves et Céleri au Fromage Blanc	Chou Blanc et Saucisson à l'Ail	Chiffonnade de Salade Verte	Concombres Façon Tzaziki	Melon Jaune	Salade Verte au Surimi
Plat du jour n°1					
Escalope de Dinde Viennoise 	Tripes à la Mode de Caen	Sauté de Bœuf au Curry 	Emincé de Veau  Sauce barbecue	Joue de Bœuf au Vin Rouge	Rôti de Veau aux Champignons 
Risetti à la Tomate	Pommes Vapeur	Boullgour	Haricots Verts, Flageolets et Pommes de Terre	Purée	Spatzles au Beurre
Plat du jour n°2					
Escalope de Dinde Grillée	Pavé de Poisson Sauce Persane	Sauté de Bœuf au Curry 	-	Jambon Blanc	Rôti de Veau aux Champignons 
Choux de Bruxelles	Poêlée à la Provençale et Riz	Légumes Racines		Purée	Tomates Provençales
Fromage et/ou dessert					
Brie	Crème Dessert à la Vanille	Petit Suisse et Sucre	Gâteau  d'Anniversaires	Liégeois au Chocolat	Ile Blanche 
Fruit		Compote Pomme Banane			

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)

Le Chef vous propose

pour la semaine du 1er au 06 Juillet 2019 :

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06
Entrée					
Œufs Durs Mayonnaise	Concombres à la Bulgare	Salade de Riz Arlequin	Salade Verte Vinaigrette balsamique	Melon	Salade Niçoise
Plat du jour n°1					
Sauté de Bœuf au Paprika  Ratatouille et Boulgour	Pavé de Colin Sauce citron Carottes Persillées	Andouillette Grillée Sauce échalote Pommes Sautées	Penne à la Bolognaise Emmental Râpé	Escalope de Porc Braisée  Epinards à la Crème	Langue de Bœuf Sauce piquante Coquillettes
Plat du jour n°2					
Quenelles Gratinées sur Lit de Ratatouille	Pizza  Salade Verte	Normandin de Veau au Jus Pommes Sautées	Sauté de Dinde Courgettes Sautées	Escalope de Porc Braisée  Polenta Crémeuse	Aiguillettes de Poulet au Jus Tomates Provençales
Fromage et/ou dessert					
Tomme Blanche Fruit	Brownie et Crème Anglaise 	Fromage Blanc aux Fraises 	Mousse  au Chocolat	Coupe Liégeoise Glacée au Café	Paris Brest 

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (*)