



Le Chef vous propose







pour la semaine du 02 au 07 Mars 2020 :

| Lundi 02 | Mardi 03 | Mercredi 04 | Jeudi 05 | Vendredi 06 | Samedi 07 |
|----------------------------------|------------------------------|---------------------------------|--|-----------------------------|--|
| Entrée | | | | | |
| Salade verte Mimolette | Risetti à la tomate | Endives au cantal | Tartine surimi paprika | Chou blanc lardons | Chou Chinois aux Dés de Jambon |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
| Epaule de porc à la moutarde | Joue de bœuf | Roti de dinde Sauce Normande | Poisson Pané | Tripes à la provençale | Rôti de Porc Mariné Façon Marcassin |
| Lentilles à la crème | Carottes au jus | Boulgour | Haricots verts, carottes rondelles Navets, pdt | Pommes vapeur | Choucroute de Rave |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
| Epaule de porc à ;la moutarde | goulasch | Roti de dinde Sauce Normande | Normandin de veau | Œufs gratinés | Rôti de Porc Mariné Façon Marcassin |
| Cotes de bettes | Carottes au jus | Légumes Racines | Haricots verts, carottes rondelles Navets, pdt | Coquillettes à la tomate | Pommes Vapeur |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Beignet à la framboisé | Fromage blanc à la Banane | Tartelette Abricot | Tranche Napolitaine | Tarte aux pommes | 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 09 au 14 Mars 2020 :


| Lundi 09 | Mardi 10 | Mercredi 11 | Jeudi 12 | Vendredi 13 | Samedi 14 |
|------------------------------|-------------------------------|--|------------------------------------|---|--|
| Entrée | | | | | |
| Potage Cultivateur | Céleri | Cake au fromage Sauce betterave  | Potage de brocolis qui rit | Carottes aux raisins | Oeuf à la Bourguignonne |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
| Filet de Merlu Fumé | Lasagnes Gratinées | Cuisse de poulet Sauce curry | Tête de Veau Sauce gribiche | Joue de bœuf  | Rôti de Veau Sauce madère  |
| Gratin d'épinards | Salade verte | Printanière de légumes | Pommes Vapeur | Choux de Bruxelles | Spatzles |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
| Gougère au Fromage | Tarte au thon Salade verte | | Colin grillé Fenouil à la crème | Roti de bœuf Au jus Blé  | Rôti de Veau Sauce madère  |
| Salade Verte | | | | | Tomates Provençales |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Brie Fruit | Pomme au four | Camembert Salade de fruits | Tarte Aux groseilles | Flan au caramel | Salade de Fruits Frais  |

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 16 au 21 Mars 2020 :

| Lundi 16 | Mardi 17 | Mercredi 18 | Jeudi 19 | Vendredi 20 | Samedi 21 |
|---|---|--|--|---|--|
| Entrée | | | | | |
| Salade de Pâtes Sauce cocktail | Radis beurre | Salade verte et oignons frits | Concombres /Mimolette | Rillettes de sardine à la tomate/salade | Salade de Gras Double |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
| Boudin aux pomme Purée  | Escalope de porc panée Purée | Emincé de bœuf coréen Riz | Haut de cuisse de poulet Carottes bâtonnet | Rognons à la moutarde Penne | Rosbif Froid Sauce tartare Gratin Dauphinois |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
| Côte de Porc Grillée Dés de Carottes, dés navets, haricots | Foie de veau Haricots Plats d'Espagne | Emincé de bœuf Julienne de Légumes | | Merlu Grillé Brocolis aux Amandes | Rosbif Froid Sauce tartare Tomates Provençales |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Liégeois café | Tarte aux Mûres | Pomme au vin | Clafoutis rhubarbe | Crème au citron | Ananas Frais au Rhum |

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 23 Mars au 28 Mars 2020 :

| Lundi 23 | Mardi 24 | Mercredi 25 | Jeudi 26 | Vendredi 27 | Samedi 28 |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | | | | | |
| Betteraves Céleri | Soupe à l'oignons | Soupe minestrone | Salade Jurassienne | Coquillettes au Curry/concombres | Salade Verte au Bleu |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
| Tajine de bœuf Légumes et semoule  | Pieds de porc braisé Flageolets au jus | Parmentier aux deux poissons brocolis Salade verte | Fricassé de dinde façon Vallée d'Auge Petits pois/Pdt | Palette fumée Chou vert et carottes au thym | Tartiflette (saucisse fumée/échine salée) |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
| Sauté de bœuf Navets au jus | Chipolatas Grillée Lentilles au jus | Jambon blanc Légumes racines | Fricassé de dinde façon Vallée d'Auge Courgettes sautées | Foie de Veau Grillé Haricots Verts | saucisse  fumée/échine salée Pommes Vapeur |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Chou à la crème | Tarte aux Quetsches | Flan praliné | Gâteau d'Anniversaires  | Yaourt aux fruits | Dame 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 30 Mars au 04 Avril 2020 :









| Lundi 30 | Mardi 31 | Mercredi 01 | Jeudi 02 | Vendredi 03 | Samedi 04 |
|---|---|---|--|--|---|
| Entrée | | | | | |
| Batônnets de carottes Houmous de pois chiches | Endives et Raisins | Concombres a la crème d'ail | Salade campagnarde | Potage cultivateur | Salade Niçoise |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
|  Bouchée à la reine Riz | Joue de Bœuf Braisée Jardinière de légumes | Filet de Hoki Sauce persane Polenta /courgettes | Boudin aux pommes Purée | Emincé de veau aux champignons Coquillettes | Langue de Bœuf Sauce piquante Riz |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
|  Sauté de dinde Côte de bettes gratinées | Sauté de boeuf Jardinière de légumes | Aiguillettes de Poulet au Jus Courgettes sautées | Cuisse de poulet aux herbes de provence Purée | | Escalope de Dinde Grillée Choux de Bruxelles |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Yaourt aux Fruits Mixés | Flan Vanille Nappé Caramel | Coupe liégeoise | Tarte aux poires chocolat | Camembert Fruit | Chou à la crème |

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

Bon appétit...

Le Chef vous propose

pour la semaine du 06 au 11 Avril 2020 :





| Lundi 06 | Mardi 07 | Mercredi 08 | Jeudi 09 | Vendredi 10 | Samedi 11 |
|---|---|---|---|--|--|
| Entrée | | | | | |
| Macédoine / chou blanc mimosa | Crème de Potiron | Cake aux olives | Concombres en cubes  | Taboulé/Tomate | Salade Verte Mimosa |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
| Papillote de poisson  Légumes racine | Cordon bleu de porc maison  Ratatouille | Roti de bœuf Purée de légumes | Choucroute garnie (kassler, knack) | Filet de merlu meunière Epinards à la crème | Tagliatelles aux Foies de Volailles et Emincé de Dinde |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
| Escalope de dinde au jus  Salsifis au Jus | Escalope de porc au jus pâtes |  | Kassler, knack Pommes vapeur | Œufs à la florentine Pommes rissolées | Aiguillettes de Poulet au Jus Tomates Provençales |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Poire au caramel | Brownies  | Fromage blanc aux framboises | Tarte quetsches | Chou chantilly  | 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 13 au 18 Avril 2020 :

| Lundi 13 | Mardi 14 | Mercredi 15 | Jeudi 16 | Vendredi 17 | Samedi 18 |
|--|---|--|---|---|---|
| Entrée | | | | | |
| Terrine de poisson/crudités | Risetti au pistou | Céleri/pomelos | Meli mélo de salade et oignons frits | Betteraves/œufs durs | Frisée aux Lardons |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
| Roti de veau aux champignons Spatzles | Langue de porc Sauce piquante Purée de carottes | Poisson pané  Au citron Riz à la tomate | Emincé de veau au paprika Crumble de courgettes aux herbes de Provence | Lasagnes gratinées Salade verte | Tomates Farcies Gnocchetti à la Tomate |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
| Roti de veau aux champignons Chou Romanesco à la Provençale | Jambon blanc Purée de Carottes | Brochette de dinde Tomates provençale | | Lasagnes végétarien Salade verte | Côte de Porc  Braisée Choux de Bruxelles |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Vacherin | Vache qui rit Fruit | Pomme au four  | Cake patate douce coco citron vert | Salade de fruits | 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 20 avril au 25 Avril 2020 :

| Lundi 20 | Mardi 21 | Mercredi 22 | Jeudi 23 | Vendredi 24 | Samedi 25 |
|---|--|---|---|--|---|
| Entrée | | | | | |
| Lentilles/œufs | Soupe à l'Oignon Croûtons, Emmental | Chou chinois Crumble parmesan | Rillettes de Sardines et cèleri | Concombres tzatziki | Gougère au Fromage |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
| Sauté de bœuf au paprika Jardinière de légumes | Hachis Parmentier  Salade verte | Filet de merlu sauce créole Cubes de carottes | Joue de bœuf Penne | Roti de porc à la moutarde Courgettes gratinées | Pot-au-Feu Garni |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
| | Omelette paysanne Salade verte | Aiguillette de Poulet aux Epices Haricots Beurre à la Provençale | Foie de veau persillé  Haricots verts | Roti de porc à la moutarde Polenta | Paleron Braisé  Purée de Céleri |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Yaourt nature Fruit | Cône à la Vanille | Smoothie fraise banane | Tarte aux Pommes à l'Alsacienne | Coupe glacée café | Salade Ananas Kiwi Orange |

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 avril au 02 Mai 2020 :

| Lundi 27 | Mardi 28 | Mercredi 29 | Jeudi 30 | Vendredi 01 | Samedi 02 |
|--|--|---|---|-------------|---|
| Entrée | | | | | |
| Radis beurre/cervelas | Macédoine mayonnaise | Concombres Mimosa | Salade de boulgour Tomate | | Salade au bleu |
| Plat du jour n°1 | | | | | |
| Pavé de colin Sauce basilic Gratin d'épinards/riz | Daube de bœuf à la provençale Pomme de terre vapeur | Roti de dinde sauce brune Duo haricots persillés | Andouillette grillée Sauce moutarde Clafoutis de carottes | | Tartiflette Jambon bruni Saucisse fumée |
| Plat du jour n°2 | | | | | |
| Brochette de dinde Gratin d'épinards/riz | Daube de bœuf à la provençale Légumes racines | Roti de dinde sauce brune Duo haricots persillés | Quenelles gratinées Clafoutis de carottes | | Jambon bruni Carottes Braisées |
| Fromage et/ou dessert | | | | | |
| Flan vanille | Fromage Blanc aux fraises | Flan patissier | Tarte aux poires et chocolat | | Tranche napolitaine |

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