






















Vous proposent leur menu Du 05 au 11 Février 2024 Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Sicilienne et dés de fromage Veau marengo (Viande : France) Jeunes carottes  Entremets au lait <i>BBC</i>	Lundi 05 Ste Agathe	Potage de légumes vermicelles Omelette paysanne <i>BBC</i> Salade verte  Plateau de fromages Fruit de saison
Cervelas vinaigrette Queue de saumon sauce tartare Pommes vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré	Mardi 06 St Gaston Brioche	Potage de légumes perles du japon Roulé au fromage  Salade verte Riz au lait chaud <i>BBC</i>
Salade d'Argenteuil Steak haché façon bouchère sauce poivre vert (Viande : France) Purée de patate douce Plateau de fromages Mousse au chocolat	Mercredi 07 Ste Eugénie	Velouté de légumes  Quiche au thon Duo de salades Fromage blanc aux fruits
Salade de lentilles corail aux dés de Comté Crêpinette de volaille sauce moutarde (Viande : France) Poêlée de légumes  Crème aux œufs <i>BBC</i>	Jeudi 08 Ste Jacqueline	Potage de tomates vermicelles Pâtes Carbonara-Parmesan Pomme cuite aux amandes et son coulis
Salade trio crudités vinaigrette Poisson du jour sauce vin blanc Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 09 Ste Apolline	Potage de légumes alphabet  Jambon blanc <i>BBC</i> Salsifis à la tomate Crème Persane café au lait <i>BBC</i>
Cake jambon fromage et crème ciboulette Langue de bœuf sauce madère (Viande : France) Haricots verts  Yaourt <i>BBC</i>	Samedi 10 St Arnaud	Bouillon de poule vermicelles Bouchée à la reine Salade verte Plateau de fromages Pêche au sirop
Tartine fine aux poireaux Poulet Rôti (Viande : France) Frites Baba chantilly	Dimanche 11 ND de Lourdes Apéritif- Belin	Velouté de légumes  Andouille de Vire-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Fruit



Vous proposent leur menu Du 12 au 18 Février 2024 Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de maquereau Saucisse grillée (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets praliné au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 12 St Félix</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Rôti de dinde <i>BBC</i> Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Carottes râpées vinaigrette Galopin de veau sauce crème (Viande : France) Ratatouille de légumes Plateau de fromages Crêpe chocolat Chantilly</p> 	<p>Mardi 13 MARDI GRAS Croissant</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Pâté de lapin-Cornichons Salade à l'Indienne Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Œuf mimosa <i>BBC</i> Dos de colin sauce ciboulette Pomme de terre vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p>Mercredi 14 Cendres</p>	<p>Velouté de légumes Risotto aux champignons parmesan Poire au sirop</p>
<p>Salade Camarguaise Sauté de porc <i>BBC</i> au lait de coco (Viande : France) Jeunes carottes Plateau de fromages Ananas frais</p> 	<p>Jeudi 15 St Claude</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Tartiflette Salade verte vinaigrette Nappé caramel</p>
<p>Salade du Terroir Poisson du jour sauce beurre blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 16 Ste Julienne</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur sauce aurore <i>BBC</i> Brocolis Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Salade de fonds d'artichauts Hachis Parmentier (Viande : France) Salade d'endives Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 17 St Alexis</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Galette lardons-Chèvre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Cocktail de fruits</p> 
<p>Caroline au fromage Filet mignon <i>BBC</i> au cidre (Viande : France) Pommes dauphines Tarte aux pommes</p> 	<p>Dimanche 18 Carême Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Museau vinaigrette -Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc sucré BIO Coupelle de compote</p> 






Vous proposent leur menu Du 19 au 25 Février 2024 Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de betteraves et dés de fromage Échine de porc rôtie <i>BBC</i> (Viande : France) Cocos à la tomate Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 19 St Gabin</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Abricots au sirop</p> 
<p>Taboulé à l'orientale Maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p>Mardi 20 Ste Aimée Brioche</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Quiche aux lardons Duo de salade vinaigrette Riz au lait chaud <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Strasbourgeoise Bœuf carottes (Viande : France) Petits pois Grand-mère Fondant au chocolat et crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p>Mercredi 21 St Pierre- Damien</p>	<p>Velouté de légumes Tagliatelles saumon aux 3 poivrons Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade de crudités vinaigrette Choucroute <i>BBC</i> (Viande : France) Fromage blanc</p> 	<p>Jeudi 22 Ste Isabelle</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Aiguillette de volaille <i>BBC</i> panée (Viande : France) Poêlée forestière Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Cervelas Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé</p>	<p>Vendredi 23 St Lazare</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc <i>BBC</i> Haricots beurre Crème Persane au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Tarte aux légumes Cuisse de poule sauce crème (Viande : France) Carottes vichy Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Samedi 24 St Modeste</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Croque-monsieur Salade verte Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Colin Bellevue Rôti de veau (Viande : France) Purée de pommes de terre Panna cotta aux fruits rouges</p>	<p>Dimanche 25 St Roméo Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes de Sardines à l'huile- Citron Brie à la coupe et Plateau de fromages Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 




**Vous proposent leur menu Du 26 Février au 03
Mars 2024** Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de riz au thon Sauté de canard aux navets (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 26 St Nestor</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Spaghettis bolognaises (Viande : France) Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Poireaux vinaigrette Filet de saumonette à la duglérée Riz au curry Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p>Mardi 27 Ste Honorine Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Fonds d'artichauts farcis (Viande : France) Duo de salade verte Semoule de Riz au lait chaud <i>BBC</i></p> 
<p>Salade piémontaise Poitrine de veau sauce moutarde (Viande : France) Poêlée de légumes Éclair au café</p>	<p>Mercredi 28 St Romain</p>	<p>Velouté de légumes Lasagnes de poisson Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Rillettes de thon Pot au feu (Viande : France) Carottes, pommes de terre vapeur Mousse au citron</p>	<p>Jeudi 29 St Auguste</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf durs <i>BBC</i> Gratin de Chou-fleur Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et coulis</p> 
<p>Salade Parisienne Poisson du jour sauce crevette Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 01 St Aubin</p>	<p>Potage de légumes alphabet Saucisson à l'ail-Cornichons Carottes râpées vinaigrette Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Flan de légumes Boudin noir Purée de pomme de terre Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 03 St Charles le Bon</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Feuilleté au fromage Salade Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Salade de gésiers Jambon à l'os Gratin dauphinois Tarte aux abricots</p>	<p>Dimanche 03 FÊTE DES GRANDS MÈRES Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Pâté de Campagne-Cornichons Bûchette de Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et confiture Coupelle de compote</p> 











Vous proposent leur menu Du 04 Mars au 10 Mars 2024 Menu 5





Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Tarte aux trois fromages Poulet <i>BBC</i> Basquaise (Viande : France) Riz créole Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 04 St Casimir</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette aux lardons <i>BBC</i> Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Andouille-Cornichons Filet de truite aux amandes sauce beurre blanc Pâtes au beurre Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p>Mardi 05 St Olive Brioche</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Gratin d'Endives au jambon <i>BBC</i> Salade verte Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade à l'Indienne Blanquette de veau (Viande : France) Carottes vichy Chou à la crème</p>	<p>Mercredi 06 Ste Colette</p>	<p>Velouté de légumes Bouchée aux fruits de mer Duo de Salade Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette Cassoulet (Viande : France) Île flottante et sa crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p>Jeudi 07 St Félicité</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde Haricots verts Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de pot au feu Poisson du jour sauce ciboulette Purée de panais Plateau de fromages Poire au sirop</p>	<p>Vendredi 08 St Jean de Dieu</p>	<p>Potage de légumes alphabet Pizza aux anchois Salade verte Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Salade toscane Paleron de Bœuf au jus (Viande : France) Choux de Bruxelles Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Samedi 09 Ste Françoise</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Gratin de pommes de terre dés de dinde Liégeois café</p>
<p>Timbale d'avocat Filet mignon <i>BBC</i> sauce moutarde (Viande : France) Pommes Grenailles Crumble aux pommes</p> 	<p>Dimanche 10 St Vivien Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes de maquereau-Citron St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>











Vous proposent leur menu Du 11 au 17 Mars 2024 Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade tartiflette Civet de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois à la française Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 11 Stc Rosinc</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Roulé au jambon <i>BBC</i> Salade Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Betteraves vinaigrette Queue de saumon sauce vin blanc Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p>Mardi 12 Ste Justine Croissant</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Œufs durs <i>BBC</i> sauce aurore Salsifis Riz au lait chaud <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de pâtes au cervelas Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Gratin de légumes béchamel Amandine aux poires</p>	<p>Mercredi 13 St Rodrigue</p>	<p>Velouté de légumes Hachis du pêcheur Salade verte Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Salade Camarguaise Bœuf bourguignon (Viande : France) Carottes Crème aux œufs <i>BBC</i></p> 	<p>Jeudi 14 Ste Mathilde</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Quiche épinards chèvre Salade verte Plateau de fromages Abricots au sirop</p>
<p>Rillettes de porc-Cornichons Poisson du jour sauce crustacé Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 15 Ste Louise</p>	<p>Potage de légumes alphabet Galette jambon <i>BBC</i> fromage Salade verte vinaigrette Entremets au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade trio de crudités vinaigrette Poitrine de porc rôtie <i>BBC</i> (Viande : France) Lentilles Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 16 Ste Bénédicte</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Pâté de chair-Cornichons Salade du Terroir Plateau de fromages Pommes cuites et coulis</p>
<p>Terrine de poisson Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Pommes duchesses Moka café</p>	<p>Dimanche 17 St Patrick Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Jambon blanc <i>BBC</i> -Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Fruit de saison</p> 

Vous proposent leur menu Du 18 au 24 Mars 2024 Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade fromagère aux choux Sauté de veau sauce champignons (Viande : France) Riz créole  Entremets au lait <i>BBC</i></p>	<p>Lundi 18 St Cyrille</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> à l'oseille Printanière de légumes  Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Paysanne Dos de cabillaud sauce beurre blanc Brocolis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais  Chaumeré</p>	<p>Mardi 19 St Joseph Brioche</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Mortadelle –Cornichons Salade de fond d'artichaut vinaigrette  Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p>
<p>Macédoine mayonnaise Joue de bœuf au vin rouge (Viande : France) Endives braisées Mille-feuille</p>	<p>Mercredi 20 PRINTEMPS</p>	<p>Velouté de légumes Quiche saumon Salade Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Salade Vénitienne Échine de porc <i>BBC</i> aux herbes (Viande : France) Cocos  Plateau de fromages Panna cotta à la gousse de vanille</p>	<p>Jeudi 21 Ste Clémence</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Croissant au fromage Duo de salades Cocktail de fruits</p>
<p>Céleri vinaigrette Poisson du jour sauce à l'estragon Pâtes Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis</p>	<p>Vendredi 22 St Léa</p>	<p>Potage de légumes alphabet Gratin de Poireaux au jambon <i>BBC</i> Salade  Semoule au lait <i>BBC</i></p>
<p>Flan de légumes Langue de veau sauce gribiche (Viande : France) Haricots verts Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Samedi 23 St Victorien</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Aiguillette de poulet <i>BBC</i> panée (Viande : France)  Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Toasts de chèvre chaud Effiloché de Hachis de Canard (Viande : France) Salade verte Carré aux pommes</p>	<p>Dimanche 24 St Catherine Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes de Sardines -Citron Brie à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO  Fruit de saison</p>

Vous proposent leur menu Du 25 au 31 Mars 2024 Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Betteraves vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Pommes de terre vapeur Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 25 St Humbert</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de quenelles de volaille Röstis de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de Trio de Crudités vinaigrette Filet de raie aux câpres sauce crustacés Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais Chaumeré</p> 	<p>Mardi 26 Ste Larissa Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Chou farci sauce tomate (Viande : France) Salade Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade Marguerite Paupiette de volaille sauce crème (Viande : France) Purée de céleri Clafoutis aux fruits au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Mercredi 27 St Habib</p>	<p>Velouté de légumes Lasagne de bœuf (Viande : France) Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert</p>
<p>Mousse de foie-Cornichons Couscous Poulet Merguez (Viande : France/) Île flottante et sa crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p>Jeudi 28 St Gontran</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Quiche au potimarron Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop</p>
<p>Salade d'endives-pomme-raisins Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 29 Ste Gwladys</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur <i>BBC</i> sauce béchamel Gratin de légumes Fromage blanc sucré</p> 
<p>Poireaux vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Ananas au sirop</p>	<p>Samedi 30 St Amédée</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Roulé au jambon <i>BBC</i> Salade verte Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Colin Bellevue-Macédoine Gigot d'agneau (Viande : France) Fagot de haricot vert et pommes de terre nouvelle Macaron Chantilly</p>	<p>Dimanche 31 PÂQUES Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Andouille -Cornichons Bûchette de Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Semoule de lait <i>BBC</i> Coupelle de compote</p> 




Vous proposent leur menu Du 01 au 07 Avril 2024 Menu 9










Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Coquille St Jacques Rôti de veau (Viande : France) Duxelles de champignons- Gratin de pomme de terre Réductions</p> 	<p>Lundi 01 Lundi de PÂQUES Apéritif-Belin</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Pâté en croûte Mâche vinaigrette Liégeois</p>
<p>Salade de pâtes au cervelas Filet de maquereau au vin blanc Légumes romanesco Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p>Mardi 02 Ste Sandrine Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle du japon Omelette au fromage Salade verte Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude</p> 
<p>Salade Argenteuil Steak Haché façon bouchère Sauce poivre vert (Viande : France) Frites Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Mercredi 03 St Richard</p>	<p>Velouté de légumes Feuilleté au poisson Salade Nappé caramel</p>
<p>Carottes râpées vinaigrette Joue de porc au miel (Viande : France) Petits pois Grand-mère Crème brûlée au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Jeudi 04 St Isidore</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Pizza jambon <i>BBC</i> fromage champignons Salade verte Plateau de fromages Pomme cuite à la cannelle</p> 
<p>Ballottines de volaille-Cornichons Poisson du jour sauce beurre blanc Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 05 Ste Irène</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc <i>BBC</i> Salsifis à la tomate Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Salade de pommes de terre surimi Boudin noir Compote de pomme Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 06 St Marcellin</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Gratin de pâtes et dés de dinde Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits</p>
<p>Saumon fumé crème ciboulette Pintade rôtie (Viande : France) Purée de pommes de terre Far breton au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Dimanche 07 St J-B de La Salle Apéritif-Belin</p>	<p>Velouté de légumes Cervelas vinaigrette-Cornichons St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>

Vous proposent leur menu Du 08 au 14 Avril 2024

Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de maquereaux Poitrine de porc rôtie <i>BBC</i> (Viande : France) Pommes de terre vapeur Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 08 Ste Julie</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Macédoine vinaigrette Filet de loup sauce vin blanc Spaghettis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p>Mardi 09 St Gautier</p> <p>Croissant</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Gratin de quenelles de volaille Salade verte Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Œuf mimosa <i>BBC</i> Sauté de veau aux herbes (Viande : France) Purée de potiron Éclair au chocolat</p> 	<p>Mercredi 10 St Fulbert</p>	<p>Velouté de légumes Filet de poisson meunière et jus de citron Printanière de légumes Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes</p>
<p>Salade de lentilles corail aux dés de comté Tajine de poulet aux abricots (Viande : France) Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 11 St Stanislas</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Crêpe jambon <i>BBC</i> fromage Salade Crème dessert</p> 
<p>Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce hollandaise Julienne de légumes Plateau de fromages Paires au sirop</p>	<p>Vendredi 12 St Jules</p>	<p>Potage de légumes alphabet Œuf dur <i>BBC</i> sauce aurore Chou fleur Tapioca au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de fond d'artichaut vinaigrette Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Riz créole Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 13 Ste Ida</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Jambon blanc <i>BBC</i> Endives Braisées Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Quiche provençale Poulet rôti <i>BBC</i> (Viande : France) Pommes boulangères Tarte aux pommes</p> 	<p>Dimanche 14 St Maxime</p> <p>Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Saucisson à l'ail -Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 







Vous proposent leur menu Du 15 au 21 Avril 2024 Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Poireaux vinaigrette Sauté de porc au cidre (Viande : France) Mogettes Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 15 St Paterne</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette aux herbes <i>BBC</i> Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop</p> 
<p>Salade Toscane Queue de saumon sauce provençale Brunoise de légumes Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p>Mardi 16 St Benoît- Joseph Brioche</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Bouchée à la Reine Salade verte Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude</p> 
<p>Salade Océane Pot au feu (Viande : France) Pommes de terre- céleri- navets Clafoutis aux mirabelles au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Mercredi 17 St Anicet</p>	<p>Bouillon de pot au feu Quiche au thon Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Salade trio de crudités Rougail de saucisse (Viande : France) Riz créole Fromage blanc à la vanille</p>	<p>Jeudi 18 St Parfait</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde Haricots beurre Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Pâté de Campagne - Cornichons Poisson du jour sauce à l'oseille Pâtes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 19 Ste Emma</p>	<p>Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte ciboulette Entremets au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de pommes de terre et hareng vinaigrette Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Jardinière de légumes Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 20 Ste Odette</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Pâtes à la carbonara et Parmesan Fruit de saison</p>
<p>Salade de gésiers Rôti de veau (Viande : France) Frites Panna cotta caramel beurre salé</p>	<p>Dimanche 21 St Anselme Apéritif-Belin</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes de Sardines-Citron Brie à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et confiture Coupelle de compote</p> 













Vous proposent leur menu Du 22 au 28 Avril 2024

Menu 12

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade façon pot au feu Sauté de canard aux pommes (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 22 St Alexandre</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de raviolis Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Betteraves en salade Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais de Chaumeré</p> 	<p>Mardi 23 St Georges Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Fond d'artichaut farci (Viande : France) Duo de salades vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Salade de pâtes au cervelas Langue de Bœuf sauce porto (Viande : France) Poêlée méridionale Plateau de fromages Chou Chantilly</p>	<p>Mercredi 24 St Fidèle</p>	<p>Velouté de légumes Quiche au saumon fumé Salade Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Rillettes de Maquereau à la moutarde Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Mousse au chocolat</p>	<p>Jeudi 25 St Marc</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Œuf dur <i>BBC</i> sauce aurore Chou-fleur Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis</p> 
<p>Salade de pommes de terre vinaigrette échalote Poisson du jour sauce crevettes Épinards à la crème Plateau de fromages Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 26 Ste Alida</p>	<p>Potage de légumes alphabet Mortadelle-Cornichons Macédoine de légumes Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de trio crudités Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Pâtes au beurre Plateau de fromages Nappé caramel</p>	<p>Samedi 27 Ste Zita</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Croque-monsieur Salade verte Ananas au sirop</p>
<p>Saumon Bellevue Sot l'y laisse de poulet (Viande : France) Pommes de terre dauphine Carré aux pommes</p>	<p>Dimanche 28 Ste Valérie Apéritif-Curly</p>	<p>Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Bûchette de Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>









Vous proposent leur menu Du 29 Avril au 05 Mai 2024 Menu 13

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Fond d'artichaut vinaigrette Rôti de porc au thym (Viande : France) Flageolets Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 29 Ste Catherine de Sienne</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Omelette <i>BBC</i> paysanne Salade verte ciboulette Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Macédoine vinaigrette Filet de truite aux amandes sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré</p> 	<p>Mardi 30 St Robert Brioche</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Endives au jambon <i>BBC</i> Duo de salade verte Semoule de riz au lait <i>BBC</i> chaude</p> 
<p>Timbale d'avocat Paupiette de veau (Viande : France) Frites Fondant au chocolat et crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p>Mercredi 01 FÊTÉ DU TRAVAIL Apéritif-Belin</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Lasagnes saumon épinards Plateau de fromages Liégeois aux fruits</p>
<p>Carottes râpées vinaigrette Saucisse aux choux (Viande : France) Pommes de terre vapeur Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Jeudi 02 St Boris</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de dinde froid <i>BBC</i> Printanière de légumes Plateau de fromages Crème dessert</p> 
<p>Salade strasbourgeoise Poisson du jour sauce crustacés Duo de courgettes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 03 St Philippe Jacques</p>	<p>Potage de légumes alphabet Assiette de raclette Salade verte Entremet au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Monégasque Paleron de bœuf confit sauce bordelaise (Viande : France) Riz pilaf Fromage blanc à la vanille</p>	<p>Samedi 04 St Sylvain</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Roulé jambon <i>BBC</i> Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Tarte fine de poireaux Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Pommes de terre duchesses Gâteau aux pêches</p>	<p>Dimanche 05 Ste Judith Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes de Sardines -Citron St Nectaire à la coupe et Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i> chaude Coupelle de compote</p> 



Vous proposent leur menu Du 06 au 12 Mai 2024

Menu 14

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Camarguaise Paupiette de lapin sauce moutarde (Viande : France) Carottes vichy Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 06 Ste Prudence</p>	<p>Potage de légumes vermicelles Gratin de pommes de terre et dés de jambon <i>BBC</i> Salade Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Betteraves vinaigrette Dos de Cabillaud sauce tartare Pâtes au beurre Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à chaumeré</p> 	<p>Mardi 07 Ste Gisèle</p> <p>Croissant</p>	<p>Potage de légumes perles du japon Œuf dur <i>BBC</i> Salade verte Riz au lait <i>BBC</i> chaud</p> 
<p>Cassolette de crevettes Filet de bœuf sauce poivre vert (Viande : France) Duo de haricots Amandine aux poires</p>	<p>Mercredi 08 VICTOIRE 1945 Apéritif -Belin</p>	<p>Velouté de légumes Feuilleté de poisson Salade verte Plateau de fromages Liégeois café</p>
<p>Saumon fumé-Crème fouettée Sot l'y laisse de dinde aux poireaux (Viande : France) Pommes de terres Salardaises Île flottante et crème anglaise <i>BBC</i></p> 	<p>Judi 09 ASCENSION Apéritif- Curly</p>	<p>Potage de tomates vermicelles Rôti de porc froid <i>BBC</i> Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Pêches au sirop</p> 
<p>Saucisson à l'ail-Cornichons Poisson du jour sauce béarnaise Riz aux petits légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 10 Ste Solange</p>	<p>Potage de légumes alphabet Galette forestière Salade verte Entremet au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Poireau vinaigrette Joue de bœuf au vin rouge (Viande : France) Cocos à la tomate Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé</p>	<p>Samedi 11 Ste Estelle</p>	<p>Bouillon de poule vermicelles Rillettes de porc Salade Parisienne Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Timbale d'avocat Jambon à l'os sauce porto Jeunes carottes Omelette Norvégienne</p>	<p>Dimanche 12 Ste Achille Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Ballottine de volaille-cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO Fruit de saison</p> 