









Vous proposent leur menu Du 13 au 19 Mai 2024 Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Toscane et dés de fromage Veau marengo (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait <i>BBC</i> 	Lundi 13 Ste Rolande	Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid <i>BBC</i> Salade de pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Ballottine de volaille-Cornichons Dos de colin sauce hollandaise Tagliatelles Plateau de fromages Coupelle de fraises	Mardi 14 St Matthias Brioche	Potage de légumes perle de japon Rôti de Bœuf froid (viande d'origine française) Salade de tomates vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> froid 
Salade Alaska Paleron de Bœuf à l'échalote (Viande : France) Purée de carottes Plateau de fromages Glace	Mercredi 15 Ste Denise	Velouté de légumes Galette jambon <i>BBC</i> fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Fromage blanc aux fruits  
Salade du Terroir saucisse grillée (Viande : France) Gratin de légumes béchamel Île flottante et sa crème anglaise <i>BBC</i> 	Jeudi 16 St Honoré	Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde Salade Andalouse vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop
Salade Marguerite vinaigrette Poisson du jour sauce hollandaise Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 17 St Pascal	Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf (Viande : France) Salade verte Nappé caramel
Salade trio de crudités et mozzarella Tripe à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Yaourt <i>BBC</i> 	Samedi 18 St Eric	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche au thon et tomates cerises Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Cassolette de Timbale d'avocat Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Frites Tarte aux fraises	Dimanche 19 PENTECÔTE Apéritif- Belin	Velouté de légumes Pâté de campagne-cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

* Bleu Blanc Cœur

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes
 Menus Printemps/Été



Vous proposent leur menu Du 20 au 26 mai 2024

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Cassolette de crabe Navarin d'agneau aux herbes (Viande : France) Mini gratin de champignons Tomate provençale Réductions</p>	<p>Lundi 20 LUNDI DE PENTECÔTE</p>	<p>Velouté de légumes Omelette aux oignons Printanière de légumes Liégeois café</p>
<p>Céleri vinaigrette Filet de truite saumonée Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelle de fraises</p>	<p>Mardi 21 St Constantin Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Jambon blanc <i>BBC</i> Haricots verts vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> froid</p> 
<p>Œuf mimosa <i>BBC</i> Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Purée de courgettes Crème brûlée</p> 	<p>Mercredi 22 St Emile</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Filet de hareng Salade de pommes de terre vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Océane et dés de fromage Petit brun de veau sauce poivre (Viande : France) Poêlée de légumes Glace</p>	<p>Jeudi 23 St Didier</p>	<p>Velouté de légumes Tomate farcie (Viande : France) Riz Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Melon BIO Poisson du jour sauce beurre blanc Boullgour Plateau de fromages Pêches au sirop</p> 	<p>Vendredi 24 St Donatien</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Salade Méli-Mélo aux cinq légumes Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Salade Montbéliarde et dés de fromage vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Brocolis Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 25 Ste Sophie</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Pâtes à la carbonara et parmesan Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de mousseline d'asperges Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne (Viande : France) Pommes duchesses Carré aux pommes</p>	<p>Dimanche 26 FÊTE DES MÈRES Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes-Cornichons Bûche de Chèvre et Plateau de fromages Grand fromage blanc et coulis de fruits rouges Cocktail de fruits</p>








* Bleu Blanc Cœur

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes
Menus Printemps/Été



Vous proposent leur menu Du 27 Mai au 02 Juin 2024

Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Tomate BIO-Mozzarella Joue de bœuf (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 27 St Augustin</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cake jambon olives Filet de maquereau au vin blanc Julienne de légumes Plateau de fromages Coupelle de fraises</p>	<p>Mardi 28 St Germain Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Pâté de campagne-Cornichons Salade trio de crudités Riz au lait <i>BBC</i> froid</p> 
<p>Salade Piémontaise Échine de porc rôtie <i>BBC</i> (Viande : France) Haricots verts persillés Muffin au chocolat et crème anglaise au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Mercredi 29 St Aymard</p>	<p>Velouté de légumes Gratin de pâtes aux dés de dinde <i>BBC</i> Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Melon BIO Couscous Poulet Merguez (Viande : France/) Glace</p> 	<p>Jeudi 30 St Ferdinand</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Œuf dur <i>BBC</i> Fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Cervelas à l'échalote Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Abricots au sirop</p>	<p>Vendredi 31 Visitation</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade Parisienne Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Paysanne et dés de fromage Crêpinette de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois carottes Nappé caramel</p>	<p>Samedi 01 St Justin</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Terrine de poisson Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Omelette Norvégienne</p>	<p>Dimanche 02 Ste Blandine Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes de sardines Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>

* Bleu Blanc Cœur

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes
Menus Printemps/Été

