



Vous proposent leur menu Du 03 au 09 juin 2024 Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de riz au thon et dés de gruyère Haut de cuisse de poulet <i>BBC</i> (Viande : France) Ratatouille de légumes  Entremets chocolat au lait <i>BBC</i>	Lundi 03 St Kevin	Potage de légumes vermicelle Omelette <i>BBC</i> aux dés de pommes de terre Salade verte vinaigrette  Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de tomates BIO ciboulette  Filet de saumonette sauce beurre blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelle de fraises	Mardi 04 Ste Clotilde Croissant	Potage de légumes perle de japon Courgette farcie sauce tomate (Viande : France) Salade verte vinaigrette  Riz au lait <i>BBC</i> froid
Salade Marco Polo Saucisse grillée sauce soubise (Viande : France) Haricots verts persillés Mille feuille	Mercredi 05 St Igor	Velouté de légumes Lasagne épinards saumon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert vanille
Rillettes de Maquereaux Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Glace café Melba	Jeudi 06 St Norbert	Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde froid Carottes râpées vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce à l'oseille Purée de céleri Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 07 St Gilbert	Potage de légumes alphabet  Jambon blanc <i>BBC</i> Salade de pois chiches Yaourt <i>BBC</i>
Pâté de chair, cornichons Petit brun sauce tomates (Viande : France) Pâtes Plateau de fromages Coupelle d'ananas	Samedi 08 St Médard	Bouillon de bœuf vermicelle Rôti de porc froid Salade Californienne Nappé caramel
Colin Bellevue Sauté de veau (Viande : France) Gratin dauphinois Framboisier	Dimanche 09 Ste Diane Apéritif- Curly	Velouté de légumes Andouille-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc et confiture Coupelle de compote

* Bleu Blanc Cœur



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



Vous proposent leur menu Du 10 au 16 Juin 2024 Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade corail et dés de fromage Paupiette sauce porto (Viande : France) Jeunes carottes Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 10 St Landry</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Spaghettis bolognaise + parmesan (Viande : France) Fruit de saison</p>
<p>Rillettes-Cornichons Queue de saumon sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Coupelle de fraises</p>	<p>Mardi 11 St Barnabé Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Œufs Durs Salade à la ciboulette vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> froid</p> 
<p>Salade à l'indienne Sauté de porc au lait de coco (Viande : France) Haricots beurre Chou à la crème <i>BBC</i></p> 	<p>Mercredi 12 St Guy</p>	<p>Velouté de légumes Galette forestière Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Liégeois au chocolat</p>
<p>Pastèque Steak haché façon bouchère (Viande : France) Purée de pommes de terre Glace pêche Melba</p>	<p>Jeudi 13 St Antoine de Padoue</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Croissant au jambon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite et pot de caramel</p>
<p>Salade de pâtes au cervelas vinaigrette Poisson du jour sauce crevette Brocolis Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 14 St Elisée</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade de trio de crudités vinaigrette Crème persane au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Cake jambon fromage Boudin noir Compote de pommes Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 15 Ste Germaine</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Terrine de poisson Salade Camarguaise Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Saumon fumé Cuisse de pintade rôtie (Viande : France) Pommes de terre grenaille Tarte aux fruits</p>	<p>Dimanche 16 FÊTE DES PERES Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Ballottine de volaille-Cornichons St Nectaire 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



Vous proposent leur menu Du 17 au 23 Juin 2024 Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Océane vinaigrette Civet de lapin au cidre (Viande : France) Salsifis Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 17 St Hervé</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette <i>BBC</i> aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Salade Monégasque-radis Filet de rairs aux câpres Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelle de fraises</p>	<p>Mardi 18 St Léonce Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Poivron farci sauce bolognaise (Viande : France) Salade verte à la ciboulette vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> froid</p> 
<p>Salade Andalouse Galopin de veau sauce basquaise (Viande : France) Carottes vichy Moka au café</p>	<p>Mercredi 19 St Romuald</p>	<p>Velouté de légumes Rôti de bœuf froid Salade Marguerite vinaigrette Plateau de fromages Nappé caramel</p>
<p>Betteraves vinaigrette Rougail de Saucisse (Viande : France) Riz créole Coupe glacée chocolat liégeois</p>	<p>Jeudi 20 Été</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Tarte épinards chèvre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Saucisson à l'ail-cornichons Brandade de Morue Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 21 St Rodolphe</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc* <i>BBC</i> Salade Estivale Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Melon BIO Paleron de Bœuf confit sauce Bordelaise (Viande : France) Cocos Paimpolais Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 22 St Alban</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Feuilleté poisson Duo de salades vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop</p>
<p>Crumble de légumes Jambon à l'os grillé sauce porto Pommes noisettes Gâteau aux pêches</p>	<p>Dimanche 23 Ste Audrey Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Filet de maquereau à la moutarde Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc et confiture de fraises Coupelle de compote</p>

* Bleu Blanc Cœur

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





Vous proposent leur menu Du 24 au 30 juin 2024 Menu 7

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Camarguaise et dés de fromage Poitrine de porc rôtie (Viande : France) Choux de Bruxelles Entremets au lait <i>BBC</i> 	Lundi 24 St Jean-Baptiste	Potage de légumes vermicelle Œuf dur <i>BBC</i> froid Salade de Pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison 
Salade Toscane Dos de colin sauce citron Julienne de légumes Plateau de fromages Coupelle de fraises	Mardi 25 St Prosper Brioche	Potage de légumes perle de japon Terrine de lapin Betteraves vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> froid 
Salade d'Argenteuil Épaule d'agneau au thym (Viande : France) Ratatouille de légumes Tarte citron meringuée	Mercredi 26 St Anthelme	Velouté de légumes Gratin de pommes de terre et dés de jambon <i>BBC</i> Plateau de fromages Fruit de saison 
Céleri vinaigrette Joue de porc <i>BBC</i> au miel (Viande : France) Purée de courgettes Plateau de fromages Coupe glacée café Liégeois 	Jeudi 27 St Fernand	Potage de tomates vermicelle Bouchée aux fruits de mer Salade à la ciboulette vinaigrette Entremets pistache au lait <i>BBC</i> 
Melon BIO Poisson du jour sauce à l'oseille Tagliatelles Plateau de fromages Pomme cuite caramel et beurre salé 	Vendredi 28 St Irénée	Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Taboulé à l'orientale Fromage blanc <i>BBC</i> 
Cake jambon <i>BBC</i> comté Langue de bœuf sauce porto (Viande : France) Jeunes carottes Liégeois chocolat 	Samedi 29 St Pierre, Paul	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche aux lardons au lait <i>BBC</i> Salade verte vinaigrette Plateau de fromage Fruit de saison 
Salade de Toasts chèvre chaud Magret de canard (Viande : France) Frites Clafoutis aux fruits au lait <i>BBC</i> 	Dimanche 30 St Martial Apéritif- Belin	Velouté de légumes Mousse de foie-Cornichons Brie 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 01 au 07 juillet 2024 Menu 8

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Strasbourgeoise aux dés de fromage Steak haché façon bouchère (Viande : France) Duo de haricots Entremets au lait <i>BBC</i> 	Lundi 1 St Thierry	Potage de légumes vermicelle Tomate farcie (Viande : France) Riz créole Plateau de Fromages Fruit de saison
Concombre sauce fromage blanc Filet de maquereau au vin blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelle de fraises	Mardi 2 St Martinien Croissant	Potage de légumes perle de japon Omelette <i>BBC</i> au fromage Salade verte ciboulette Riz au lait <i>BBC</i> froid 
Salade Marco Polo Sauté de dinde aux épices (Viande : France) Salsifis Île flottante et crème anglaise <i>BBC</i> 	Mercredi 3 St Thomas	Velouté de légumes Hachis Parmentier du pêcheur Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert caramel
Melon BIO-Mozzarella Palette de porc <i>BBC</i> sauce moutarde (Viande : France) Pâtes au beurre Glace Pêche Melba  	Jeudi 4 St Florent	Potage de tomates vermicelle Pilon de poulet pané (Viande : France) Risotto de la mer Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop
Pâté de campagne-Cornichons Poisson du jour sauce ciboulette Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 5 St Antoine	Potage légumes alphabet Quiche tomate asperge chorizo Duo de salades vinaigrette Entremets au lait <i>BBC</i> 
Salade Sicilienne Poitrine de veau farcie (Viande : France) Purée de céleri Yaourt aux fruits <i>BBC</i> 	Samedi 6 Ste Mariette	Bouillon de bœuf vermicelle Jambon blanc <i>BBC</i> Salade de pommes de terre ciboulette échalote Plateau de fromages Fruit de saison 
Cassolette de saumon Bellevue Gigot d'agneau rôti (Viande : France) Gratin dauphinois Macaron chantilly	Dimanche 7 St Raoul Apéritif- Curly	Velouté de légumes Sardines à l'huile Bûche de Chèvre à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc sucré Coupelle de compote

* Bleu Blanc Cœur

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



Vous proposent leur menu Du 8 au 14 Juillet 2024 Menu 9

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de tortis au saumon fumé vinaigrette Émince de veau sauce provençale (Viande : France) Jeunes carottes Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 08 St Thibault</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid <i>BBC</i> Salade de pommes de terre et betteraves vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Rillettes de porc-Cornichons Filet de truite saumonette sauce beurre blanc Pâtes Plateau de fromages Coupelle de fraises</p>	<p>Mardi 09 St Amandine Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Rôti de porc <i>BBC</i> froid Salade de trio de crudités vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> froid</p> 
<p>Salade d'Argenteuil Bœuf au jus (Viande : France) Purée de brocolis Plateau de fromages Coupe glacée chocolat liégeois</p>	<p>Mercredi 10 St Ulrich</p>	<p>Velouté de légumes Crêpe jambon <i>BBC</i> fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Petits suisses aux fruits</p> 
<p>Salade Montbéliarde Foie de veau à l'échalote (Viande : France) Gratin de courgettes béchamel Flan pâtissier au lait <i>BBC</i> aux abricots</p> 	<p>Jeudi 11 St Benoît</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde <i>BBC</i> Salade Parisienne Plateau de fromages Coupelle de compote</p>
<p>Salade corail à la Marocaine Poisson du jour sauce vin blanc Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 12 St Olivier</p>	<p>Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf (Viande : France) Salade verte Liégeois café</p>
<p>Salade de tomates BIO -mozzarella Échine de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes de terre vapeur Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 13 St Henri, Joël</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Quiche aux fruits de mer Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Timbale d'avocat Hachis Parmentier du Sud-Ouest (Viande : France) Salade verte vinaigrette Tarte aux fraises</p>	<p>Dimanche 14 FÊTE NATIONALE Apéritif-Belin</p>	<p>Velouté de légumes Mortadelle-Cornichons 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



Vous proposent leur menu Du 15 au 21 Juillet 2024

Menu 10

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Maquereau à la moutarde Émincé d'agneau aux herbes (Viande : France) Cocos Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 15 St Donald</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette à l'oseille <i>BBC</i> Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Salade de tomates BIO ciboulette vinaigrette Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelle de fraises</p> 	<p>Mardi 16 N-D du Mt Carmel Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Rôti de dinde <i>BBC</i> froid Salade fromagère aux choux Riz au lait <i>BBC</i> froid</p> 
<p>Œuf mimosa <i>BBC</i> Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Haricots beurre Tarte aux pommes</p> 	<p>Mercredi 17 Ste Charlotte</p>	<p>Velouté de légumes Terrine de poisson Salade de pommes de terre ciboulette vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Taboulé à l'orientale Petit brun de veau sauce tomate (Viande : France) Gratin de chou fleur béchamel au lait <i>BBC</i> Coupe glacée café Liégeois</p> 	<p>Jeudi 18 St Frédéric</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Poivron farci (Viande : France) Riz Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Melon BIO Poisson du jour sauce vin blanc Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas au sirop</p> 	<p>Vendredi 19 St Arsène</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc <i>BBC</i> Salade de betteraves vinaigrette Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Cake Olives Comté Paleron de bœuf aux échalotes (Viande : France) Jeunes carottes Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 20 Ste Marina</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Gratin de raviolis et parmesan Fruit de saison</p>
<p>Cassolette d'aspic de légumes Filet mignon de porc sauce moutarde (Viande : France) Pommes noisettes Fraisier</p>	<p>Dimanche 21 St Victor Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Pâte de chair-Cornichons Bûche de Chèvre et Plateau de fromages Grand fromage blanc et coulis de fruits rouges Coupelle de compote</p>

* Bleu Blanc Cœur

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





Vous proposent leur menu Du 22 au 28 juillet 2024 Menu 11

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Melon BIO-Mozzarella Steak haché de bœuf façon bouchère (Viande : France) Frites Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 22 Ste Marie Madeleine</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Rôti de dinde froid Haricots verts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Strasbourgeoise Filet de raie aux câpres Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 23 Ste Brigitte Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Ballottine de volaille Salade trio de crudités Riz au lait froid <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Marco Polo Sauté de porc au cidre (Viande : France) Petits pois Grand-mère Far breton au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Mercredi 24 Ste Christine</p>	<p>Velouté de légumes Lasagne de bœuf (Viande : France) Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Tomate BIO vinaigrette Tajine de volaille (Viande : France) Glace pêche Melba</p> 	<p>Jeudi 25 St Jacques</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Œuf dur Macédoine de légumes vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Saucisson à l'ail Poisson du jour sauce béarnaise Riz cantonnais Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Vendredi 26 Ste Anne</p>	<p>Potage de légumes alphabet Croque-Monsieur Salade verte vinaigrette Entremet au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Salade de riz au thon vinaigrette Émincé de lapin au romarin (Viande : France) Carottes vichy Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p>Samedi 27 St Nathalie</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Quiche lorraine Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de colin Bellevue Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Tarte aux abricots</p>	<p>Dimanche 28 St Samson Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Filet de maquereau sauce vin blanc St Nectaire 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



Vous proposent leur menu Du 29 juillet au 04 Août 2024 Menu 12

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de penne au Pesto Paupiette de volaille aux champignons (Viande : France) Duo de haricots Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p>Lundi 29 Ste Marthe</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette aux dés de pomme de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette Thon basquaise Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelles de fraises</p>	<p>Mardi 30 Ste Juliette Croissant</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Courgette farcie (Viande : France) Salade verte vinaigrette Riz au lait froid <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Argenteuil Échine de porc sauce tomate (Viande : France) Brocolis Gâteau aux pêches</p>	<p>Mercredi 31 St Ignace de L</p>	<p>Velouté de légumes Tagliatelles aux deux saumons Plateau de fromages Crème dessert praliné</p>
<p>Pastèque Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Coupe glacée café liégeoise</p>	<p>Jeudi 01 St Alphonse</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde froid Risotto de la mer Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Californienne Poisson du jour sauce provençale Brunoise de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 02 St Julien</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de porc Salade de lentilles vinaigrette Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Rillettes de porc-Cornichons Galopin de veau sauce poivre (Viande : France) Riz pilaf Plateau de fromages Abricots au sirop</p>	<p>Samedi 03 Ste Lydie</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Jambon blanc <i>BBC</i> Salade Piémontaise vinaigrette Nappé caramel</p> 
<p>Cassolette de saumon fumé Sauté de porc au lait de coco (Viande : France) Gratin dauphinois Bavarois coulis de fruits rouges</p>	<p>Dimanche 04 St J-M Vianney Apéritif- Curly</p>	<p>Velouté de légumes Filet de sardines Brie à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc et caramel Coupelle de compote</p>

* Bleu Blanc Cœur

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

