



buffet d'entrées

&

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

buffet de desserts

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 03 avril

mardi 04 avril

mercredi 05 avril

jeudi 06 avril

vendredi 07 avril

PLATS DU MIDI

COLOMBO DE PORC

OMELETTE NIÇOISE

MERGUEZ

CUISSE DE POULET

NUGGETS DE POULET

COLIN CIBOULETTE

JAMBON SAUCE PORTO

LIEU SAUCE SAFRANÉ

TARTE AU SAUMON

COLIN SAUCE VIERGE

BLÉ

PURÉE POMME DE TERRE

SEMOULE

POTATOES

RIZ SAUCE CURRY

NAVETS AUX 4 ÉPICES

GRATIN DE CHOU FLEUR

LEGUMES COUSCOUS

FONDUE DE POIREAUX

POELEE ITALIENNE

PLATS DU SOIR



PAUPIETTES DE DINDE SAUCE TOMATE

SAUCE POULET CURRY

CREPE JAMBON FROMAGE

SAUTÉ DE DINDE À LA TOMATE

QUICHE CHEVRE TOMATE

SAUCE TOMATE AU POISSON

NUGGETS DE POISSON

POISSON MEUNIÈRE

PURÉE

SPAGHETTI

PURÉE DE CAROTTE

COQUILLETES

GRATIN EPINARD

JULIENNE DE LÉGUMES

HARICOTS VERTS AUX OIGNONS

DUO DE CHOU



Frites





&

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 10 avril mardi 11 avril mercredi 12 avril jeudi 13 avril vendredi 14 avril

PLATS DU MIDI

COTES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	SAUTÉ DE DINDE ESTRAGON	BOULES D'AGNEAU AUX FRUITS SEC	FOIE DE VEAU PERSILLÉ	STEAK HACHÉ SCE BARBECUE
POISSON PANÉ	TARTE À LA TOMATE	OMELETTE AUX FINES HERBES	BEIGNET DE CALAMAR	COLIN À LA NORMANDE
LENTILLES	BLÉ PILAF	SEMOULE	RIZ PILAF	POMME SAUTEES
CORDIALE DE LÉGUMES	PURÉE DE CELERI	NAVETS GLACÉS	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX

PLATS DU SOIR



HACHIS PARMENTIER	ROUGAIL SAUCISSE	CHIPOLATAS	TARTE CAMEMBERT	 <i>Festa della pizza</i>
CREPE CHAMPIGNONS	SAUCE CHEDDAR	PANÉ FROMAGÉ	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	
PURÉE	PATES (PENNE)	HARICOTS BLANC À LA TOMATE	PATE (COQUILLETTE)	SALADE VERTE
BROCOLIS AU FROMAGE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CAROTTES AUX OIGNONS	GRATIN DE BLETTES	



api
RESTAURATION



buffet d'entrées

&



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

buffet de desserts



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX



MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
<i>Menu Indien</i>				
PLATS DU MIDI		PLATS DU MIDI	PLATS DU MIDI	PLATS DU MIDI
PAUPIETTES DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS		DAUBE PROVENÇALE	OMELETTE	COLIN BORDELAISE
BRANDADE		PISSALADIÈRE	PAUPIETTE DE VEAU	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE VERT
Frites		POMMES RONDES	EPINARDS AU CURRY	TORTIS
NAVETS GLACÉS		HARICOTS PLATS	PURÉE	BROCOLIS
<i>Et Pâtes Et Vous</i>				
PLATS DU SOIR	PLATS DU SOIR	PLATS DU SOIR	PLATS DU SOIR	
KNACK	AMATRICIANA	RISSOLETTE DE VEAU	SAUTÉ DE POULET TANDOORI	
POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	SAUCE SAUMON	TARTE CHEVRE POIREAUX	COLIN HOLLANDAISE	
LENTILLES	SPAGHETTI	BLÉ À LA TOMATE	SEMOULE AUX RAISINS	Frites
PANAIS ROTIS	CHOU FLEUR AU CURRY	PURÉE DE POTIRON	JULIENNE DE LEGUMES AU SOJA	SAUCE BLANCHE