



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 06 mars		mardi 07 mars		mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
PLATS DU MIDI		 <i>Repas Chti</i>				
COTES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE		CARBONADE FLAMANDE		BOULES D'AGNEAU AUX FRUITS SEC	FOIE DE VEAU PERSILLÉ	STEAK HACHÉ SCE BARBECUE
POISSON PANÉ		MOULES MARINIÈRE		OMELETTE AUX FINES HERBES	BEIGNET DE CALAMAR	COLIN À LA NORMANDE
LENTILLES		FRITES		SEMOULE	RIZ PILAF	POMME SAUTEES
CORDIALE DE LÉGUMES		FONDUE DE POIREAUX		NAVETS GLACÉS	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX
PLATS DU SOIR						
HACHIS PARMENTIER		ROUGAIL SAUCISSE		CHIPOLATAS	TARTE CAMEMBERT	
CREPE CHAMPIGNONS		SAUCE CHEDDAR		PANÉ FROMAGÉ	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	
PURÉE		PATES (PENNE)		HARICOTS BLANC À LA TOMATE	PATE (COQUILLETTE)	
BROCOLIS AU FROMAGE		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		CAROTTES AUX OIGNONS	GRATIN DE BLETTES	SALADE VERTE



&



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 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

PLATS DU MIDI

PAUPIETTES DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	PILONS DE POULET	DAUBE PROVENÇALE	OMELETTE	COLIN BORDELAISE
BRANDADE	CALAMAR À LA BASQUE	PISSALADIÈRE	CORDON BLEU	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE VERT
RIZ	POELEE ITALIENNE	POMMES RONDES	HARICOTS PLATS	TORTIS
GRATIN D'ÉPINARD	Frites	CAROTTES AUX OIGNONS	PURÉE	BROCOLIS

PLATS DU SOIR



PILONS DE POULET	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



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 20 mars		mardi 21 mars		mercredi 22 mars		jeudi 23 mars		vendredi 24 mars	
PLATS DU MIDI									
BROCHETTE ORIENTALE		OMELETTE NATURE		CUISSSE DE POULET ROTI		ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE		CHEESEBURGER	
HOKI HUILE D'OLIVE CITRON BASILIC		QUICHE LORRAINE		OMELETTE		QUICHE AUX CHAMPIGNONS		MOULES MARINIÈRE	
SEMOULE		LENTILLES		RIZ		HARICOT BLANC		FRITES	
LEGUMES COUSCOUS		JULIENNE DE LEGUMES		BROCOLIS		BRUNOISE DE LÉGUMES		FENOUIL BRAISÉ	
PLATS DU SOIR 									
NUGGETS VOLAILLE		SAUCE AMATRICIANA		LASAGNE BOLOGNAISE		ESCALOPE DE DINDE CURRY			
POISSON MEUNIERE		SAUCE CHAMPIGNON		TORTILLA		NUGGETS DE POISSON			
POMMES AU FOUR		PATES (MACARONIS)		PETITS POIS CAROTTES		COQUILLETES		SALADE VERTE	
FONDUE DE POIREAUX		HARICOTS BEURRE				NAVETS			



&



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 27 mars		mardi 28 mars		mercredi 29 mars		jeudi 30 mars		vendredi 31 mars	
PLATS DU MIDI									
SAUTÉ DE POULET TANDOORI		PANÉ FROMAGÉ		POISSON BORDELAISE		STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE		BROCHETTES DE POISSON	
COLIN SAUCE HOLLANDAISE		SAUCISSE DE TOULOUSE		PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS		OMELETTE CIBOULETTE		ROTI DE DINDE	
SEMOULE		LENTILLES		BLETTES SAUTÉES		PANAIS ROTIS		DUO DE HARICOTS	
CHOU FLEUR SAUTÉ		CAROTTES À L'AIL		GNOCCHIS		ECRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL ET CIBOULETTE		POMMES RISSOLEES	
PLATS DU SOIR 									
ESCALOPE DE DINDE SAUCE BEARNAISE		SAUCE FRUITS DE MER		QUICHE AU FROMGE		CROQUE MONSIEUR		LE BAR À FAJITAS 	
TARTE À L'OIGNON		BOLOGNAISE		TOMATES FARCIES		POISSON PANÉ			
JULIENNE DE LÉGUMES		GRATIN D'EPINARD		BOULGHOUR		PENNE		SALADE VERTE	
BLÉ PILAF		PENNE		BROCOLIS		SALSIFIS PERSILLADE			