



&

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 11 mars

mardi 12 mars

mercredi 13 mars

jeudi 14 mars

vendredi 15 mars

PLATS DU MIDI

BROCHETTE DE DINDE

NUGGETS DE POULET

SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE

ROUGAIL

BEIGNETS DE CALAMARS

POISSON PANÉ

QUICHE LORRAINE

OMELETTE

FILET DE COLIN MSC

FOIE DE VEAU

SEMOULE

LENTILLES

LENTILLES

BOL DE RIZ

PENNE

LÉGUMES COUSCOUS

JULIENNE DE LÉGUMES

JULIENNE DE LÉGUMES

FONDUE DE POIREAUX

PLATS DU SOIR

SAUCISSE DE STRASBOURG

SAUCISSE DE TOULOUSE

RISSOLETTE DE VEAU

CUISSE DE POULET DU GERS LOCAL

CREPE AU CHAMPIGNONS

SAUCE CHEDDAR

FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE

TARTE AU CAMAMBERT



PURÉE DE POMME DE TERRE

PÂTES

HARICOTS BLANCS

RIZ

SALADE VERTE

BROCOLIS AUX AMANDES

FONDUE DE POIREAUX

CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS

HARICOTS BEURRE

api
gourmandise
équilibré
miam!
nâlisser

api
gourmandise
équilibré
miam!
nâlisser



&

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 18 mars mardi 19 mars mercredi 20 mars jeudi 21 mars vendredi 22 mars

PLATS DU MIDI

SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL TANDOORI	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	OMELETTE	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE VERT
BRANDADE DE POISSON MSC	CALAMAR À LA BASQUAISE	PISSALADIÈRE	CORDON BLEU DE DINDE	DOS DE COLIN MSC À LA BORDELAISE
PÂTES	BLÉ PILAFF	LENTILLES	HARICOTS PLATS	TORTI
BRUNOISE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR RÔTI	CAROTTES LOCALES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	BROCOLIS

PLATS DU SOIR



	SAUCE AMATRICIANA	RISSOLETTE DE VEAU	TOMATES FARÇIES	
	SAUCE AU SAUMON	FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE	FILET DE LIEU À LA CIBOULETTE	
	PENNE	RIZ	BOULGOUR	Frites
	CHOU FLEUR AU CURRY	ÉPINARDS À LA CRÈME	BLETTES	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 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

PLATS DU MIDI

BOULETTES DE BOEUF	COLOMBO DE PORC	PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHEESEBURGER
FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON 	QUICHE LORRAINE	OMELETTE	QUICHE AUX CHAMPIGNONS	MOULES MARINIÈRES
RIZ	BLÉ PILAF	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	HARICOTS BLANC	FRITES
BROCOLIS	CAROTTES LOCALES VICHY 	CHOU FLEUR RÔTI	BRUNOISE DE LÉGUMES	FENOUIL BRAISÉ

PLATS DU SOIR



NUGGETS DE VOLAILLE	SAUCE AMATRICIANA	JAMBON BRAISÉ SAUCE PORTO	CRÊPE AU FROMAGE	
POISSON MSC MEUNIÈRE 	SAUCE FORESTIÈRE	TORTILLA	NUGGETS DE POISSON	
PURÉE DE POMME DE TERRE	MACARONI	SPAGHETTI	PURÉE DE CAROTTES	SALADE VERTE
FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE	NAVETS	



&

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





lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

PLATS DU MIDI

PILON DE POULET LOCAL RÔTI  FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE  PANÉ FROMAGER	FILET DE LIEU MSC À LA BORDELAISE  PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU OMELETTE À LA CIBOULETTE	BROCHETTE DE POISSON MSC  ROTI DE DINDE
SEMOULE PETITS POIS CAROTTES	LENTILLES POÉLÉES DE LÉGUMES	BROCOLIS PÂTES	SEMOULE POÉLÉE DE CAROTTES LOCALES 	DUO D'HARICOTS VERTS ET BEURRE POMMES RISSOLÉES

PLATS DU SOIR



ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE TARTE À L'OIGNON	SAUCE AUX FRUITS DE MER SAUCE AMATRICIANA	QUICHE AU FROMAGE BURGER DE VEAU	CROQUE MONSIEUR POISSON MSC PANÉ 	
BLÉ PILAF JULIENNE DE LÉGUMES	BROCOLIS PENNE	BLÉ PILAF PURÉE DE CÉLERI	PENNE SALASIFIS	

