




MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade à la mimolette	Friand au fromage		Velouté à la tomate	Coleslaw
PLAT	Poulet rôti	Emincé de porc à la crème de légumes		Omelette aux fines herbes	Filet de poisson sauce citron
GARNITURE	Poêlée de potiron	Semoule		Mélange de légumes d'hiver	Riz pilaf
	Pâtes			Pommes sautées	Julienne de légumes
LAITAGE	Chanteneige	Cantal AOP		Petit suisse aromatisé	Fromage blanc
DESSERT	Compote de fruits	Entremets caramel		Fruit de saison	Flan

 Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux  Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	Kolor noir	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Mousse de foie	Toast de tapenade		Potage Parmentier	Pain de poisson sauce cocktail
PLAT	Sauté de porc sauce normande	Risotto au riz noir		Cœur de poisson à la crème	Sauté de bœuf sauce barbecue
GARNITURE	Brunoise de légumes			Fondue de poireaux	Poêlée de navet, carottes et oignons
	Boullgour au jus			Riz créole	Pâtes
LAITAGE	Edam	 Yaourt nature		Fromage bûchette	Petit moulé nature
DESSERT	 Fruit de saison	Gateau au chocolat		Fruit de saison	Semoule au lait



Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



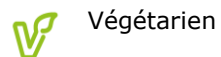
Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de riz au maïs	Salade de chou chinois		Salade de mâche aux croûtons	Saucisson à l'ail
PLAT	Œufs durs sauce aurore	Saucisse		Boeuf bourguignon	Filet de poisson au thym
GARNITURE	Brocolis	Frites		Carottes aux oignons	Riz créole
	Penne			Pommes de terre	Haricots verts et salsifis
LAITAGE	Petit suisse nature	Mont cadé		Pointe de brie	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Tarte aux pommes		Mousse citron	Fruit de saison



Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREES

Betteraves
vinaigrette

Salade de perles de
blé au surimi

Salade campagnarde
(pomme de terre,
salade verte, lardons)

Chou blanc aux
raisins secs

PLAT

Rôti de porc sauce
dijonnaise

Emincé de bœuf au
paprika

Crumble de poisson Boulettes végétales

GARNITURE

Pommes rissolées

Julienne de
légumes

Brocolis braisés

Spaghetti

Chou de Bruxelles

Semoule

Riz créole

LAITAGE

Gouda

Petit suisse nature

Rondelé au noix

Pont l'évêque AOP

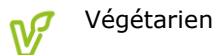
DESSERT

Entremets pistache

Fruit de saison

Compote de poire

Milkshake à la
vanille



Végétarien



Préparé
par notre chef



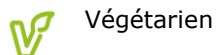
Les produits locaux  Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Velouté poireaux fromage frais	Carottes râpées à l'orange		Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade
PLAT	Blanc de dinde sauce champignons	Quenelles Lyonnaises gratinées		Poisson pané milanaise	Gratin de pomme de terre au jambon
GARNITURE	Champignons poêlés	Macaronis		Poêlée carottes, poireaux, oignons	Mousseline d'épinards
	Riz	Jardinière de légumes		Purée	
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature		Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature
DESSERT	Fruit de saison	Crème praliné		Fruit de saison	Gâteau au chocolat



Préparé
par notre chef



Les produits locaux








Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI					
ENTREES	 Potage (base pdt)	Accras de morue, fromage blanc, ciboulette		Rouge Mini cake à la tomate et au paprika	Betteraves vinaigrette
PLAT	 Croque végété	Sauté de porc au jus		Chili con carne	Poisson sauce andalouse
GARNITURE	 Salade verte	Mélange de légumes au panais		(plat complet)	Semoule
		Haricots blancs			Courges rôties
LAITAGE	 Petit moulé calcium	Munster AOP		Gouda à la coupe	Yaourt nature
DESSERT	 Banane au chocolat	Yaourt aromatisé		Panna cotta fruits rouges	Fruit de saison



Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage		Repas de Noël Charcuterie	Salade de pois chiches
PLAT	Emincé de poulet à l'ancienne	Gratin de pâtes (petits pois, crème et champignons)		Aiguillette de poulet pané	Beignets de calamars sauce tartare
GARNITURE	Carottes	Salade verte		Pommes pins	Mélange de légumes
	Lentilles			Haricots verts	Riz créole
LAITAGE	Crème de gruyère	Fromage blanc		Fromage	Yaourt aromatisé
DESSERT	Compote de fruits	Pomme cuite cœur caramel		Buche de Noël	Coupelle de fruits frais



Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux





Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Potage de lentilles	Céleri rémoulade		Salade d'agrumes	Toast de rillettes du Mans
PLAT	Tortilla	Timbale de coquillettes au jambon		Rôti de bœuf	Brandade de poisson
GARNITURE	Salade verte			Chou fleur béchamel	Purée
	Pommes rissolées			Riz	Carottes
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Fromage type pyrénées		Fromage bûchette	Yaourt nature
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc au miel		Gâteau aux pépites de chocolat	Fruit de saison

 Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





15 janvier

au

19 janvier

NOM DU RESTAURANT

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade au gouda

Salade d'haricots
verts à l'échalote

Salade de pomme
de terre au cervelas

Carottes râpées au
citron

PLAT

Aileron de poulet
Tex Mex

Spaghetti aux fruits
de mer

Estouffade de bœuf
au jus

Macaronis au
cheddar

GARNITURE

Frites

Mélange de
légumes et salsifis

Haricots verts

Blé

LAITAGE

Comté

Petit moulé

Fromage blanc

Pont l'évêque AOP

DESSERT

Compote de fruits

Liégeois vanille

Fruit de saison

Poire pochée,
chocolat et
amandes effilées



Végétarien



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

