

## LA CUISINE EVOLUTIVE



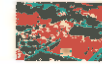
(#) Plat contenant du porc

\*Salade basque : pommes de terre, tomates, thon

\*Salade grecque : salade, tomates, poivrons, olives et fêta

\*Salade césar : salade iceberg, tomates, maïs, volaille, fromage et croûtons

\*Salade provençale : pommes de terre, haricots verts, tomates, thon, olive



### MENUS du 4 au 10 février 2019

MENUS du 4 au 10 février 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Betteraves mimosa	Potage aux légumes	Carottes râpées	Feuilleté à la viande	Œufs mayonnaise	Maquereau au vin blanc	Radis, beurre
Hachis parmentier (plat complet)	Rôti de porc sauce charcutière Petits pois, carottes	Pot au feu sauce tomate (plat complet)	Riz cantonais et nems au poulet (plat complet)	Carré de colin, graines de moutarde Macaronis	Paupiette de veau au jus Poireaux à la crème	Emincé de porc au cumin Gratin dauphinois
fromage blanc sucré Madeleine	Yaourt sucré Fruit de saison	Saint Paulin Mousse chocolat	yaourt pulpé Nougat chinois	Cantafrais Gâteau au yaourt	Coulommiers Délice au chocolat crème anglaise	Cœur de Neufchâtel Gâteau au yaourt

## LA CUISINE EVOLUTIVE



(#) Plat contenant du porc

\*Salade deauvillaise : chou blanc, gruyère, dés de jambon

\*Salade du chef : salade, tomates, maïs, cœur de palmier, fromage

\*Salade césar : salade iceberg, poulet, tomate, fromage et croûtons

\*Salade basque : pommes de terre, thon, tomate



MENUS du 11 au 17 février 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
crêpe au fromage	Pâté de campagne	Salade de fusillis aux légumes	Potage velouté de légumes verts	Carottes râpées	Terrine de légumes sauce cocktail	Asperges vinaigrette
Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la Bretonne  Carré de l'est Compote de pommes	Escalope de volaille sauce suprême Carottes persillées  Saint Paulin Dany vanille	Tarte saumon, brocolis salade verte  Suisse sucré Entremets biscuité vanille	Hâché de veau sauce barbecue coquillettes Tome blanche Fruit de saison	poisson pané Purée de brocolis  Rondelé nature Gâteau carré fromage blanc, zeste de citron	Poulet au citron Courgettes provençales  Tome noire Tarte citron meringué	Sauté de bœuf aux poivrons Potatoes roty  Chanteneige Tarte flan
MENUS du 18 au 24 février 2019						
Betteraves	Taboulé	concombres vinaigrette	Carottes râpées	Velouté tomates	Friand au fromage	Rillettes cornichon
Rôti de porc au jus Lentilles  Brie Fruit de saison	Tandoori de volaille Haricots verts  Bûchette Nappé caramel	Cordon bleu Purée de potiron  Yaourt sucré Gaufrette Quadro	Gratin savoyard (plat complet)  Petit suisse aromatisé Entremets chocolat "maison"	Dos de colin crème de curry Semoule  Suisse sucré Fruit de saison	Boudin blanc aux pommes Poêlée de légumes  Saint Nectaire Semoule au lait raisins	Moussaka (plat complet)  Cantadou Gâteau aux pommes maison
MENUS du 25 février au 3 mars 2019						
Salade de blé aux légumes Nuggets de poulet ketchup Petits pois  Camembert Liégeois vanille	Carottes râpées Jambon grill sauce tomate Ratatouille  Suisse aromatisé Fruit de saison	Médaille de surimi mayonnaise Poulet rôti crumble d'ail Haricots verts flageolets  Saint Paulin Tarte alsacienne	Rillettes Parmentier de bœuf purée de carottes (plat complet)  Vache qui rit Eclair au chocolat	Potage aux légumes Pavé de poisson à la provençale riz  Gouda Cocktail de fruits	Feuilleté à la viande Boulettes de bœuf paprika semoule au beurre  Mimolette Beignet à la framboise	Quiche au saumon Pintade grand-mère Flan de brocolis  Tome grise Millefeuille vanillé

## LA CUISINE EVOLUTIVE



(#) Plat contenant du porc

\*Salade deauvillaise : chou blanc, gruyère, dés de jambon

\*Salade du chef : salade, tomates, maïs, cœur de palmier, fromage

\*Salade césar : salade iceberg, poulet, tomate, fromage et croûtons

\*Salade océane : salade, concombres, tomates, saumon, sauce soja et citron



MENUS du 4 au 10 mars 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
cervelas	Concombres	Poireaux vinaigrette	potage poireaux pommes de terre	salade coleslaw	Maquereau au vin blanc	Mousse de canard
escalope de volaille Vallée d'Auge Printanière de légumes	Steak hâché sauce tomate Farfalles	Carbonnade de bœuf flamande pommes rissolées	Rougail saucisse riz	Marmite de poisson p'tits légumes et safran Beignet de brocolis	Blanquette de dinde à l'ancienne Ecrasée de pommes de terre ciboulette	Dos de lieu thym et citron Poêlée de légumes
Saint Paulin Compote de pommes	Rondelé Beignet fourré framboise	Saint Nectaire Crème dessert chocolat	Brie Fruit de saison	Yaourt sucré Cake saveur d'orange "maison"	Morbier Cake saveur orange maison	Rondelé ail fines herbes Litchis au sirop
MENUS du 11 au 17 mars 2019						
Betteraves	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette	Salade océane*	Taboulé	Terrine de poisson sauce cocktail	Saucissonnade et cornichons
Lasagnes (plat complet)	Rôti de porc au jus Haricots verts	Chipolatas Coquillettes	Aiguillette de volaille semoule	Poisson pané Purée d'épinards	Paupiette de volaille sauce chasseur Purée de pommes de terre	Sauté de porc marengo carottes vichy
Camembert Fruit de saison	Yaourt pulpé Sablé des Flandres	Tome grise Compote de pomme abricot	Yaourt sucré Gâteau carré lait de coco	Cantadou Cocktail de fruits	Tome noire Crème dessert café	Chanteneige éclair au chocolat
MENUS						