

LA CUISINE EVOLUTIVE



(#) Plat contenant du porc

*Salade basque : pommes de terre, tomates et thon

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

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

*Salade printanière : tomates, maïs, concombres et radis



MENUS du 18 au 24 mars 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage au potiron	carottes râpées	salade de pâtes au thon	Concombres	salade du chef*	Velouté de légumes verts	Pâté de campagne
jambon grill, sauce charcutière Macaronis	Carré de colin, graines de moutarde Poireaux à la crème	Poulet rôti crumble d'ail Poêlée de ratatouille	Couscous (plat complet)	Beignets de calamars ketchup Purée crécy (carottes)	Civet de volaille Purée gratinée	Bœuf Goulash Forestière de légumes
Edam Compote pommes framboises	Rondelé nature Novly chocolat	Suisse sucré Beignet fourré aux pommes	Yaourt aromatisé fruit de saison	Bûchette de lait mélange Eclair vanille	Mimolette yaourt aux fruits	Yaourt Pulpé Paris Brest
MENUS du 25 au 31 mars 2019						
carottes céleri rémoulade	salade basque*	Champignons à la grecque	Salade printanière*	Crêpe au fromage	Velouté de courgettes	Fond d'artichaut
cordon bleu coquillettes	paupiette de veau sauce forestière Haricots verts	Gratin de pâtes au jambon (plat complet)	Hâché de bœuf sauce barbecue ratatouille	Dos de colin sauce safranée Chou fleur persillé	PDT et gruyère Paleron de bœuf sauce tomate Haricots beurre persillés	Boulette d'agneau au curry P. de terre sautées
gouda nappé caramel	chanteneige Fruit de saison	Tome grise Muffin pépites de chocolat	suisse sucré Gâteau aux pommes	Emmental Fruit de saison	Fromage blanc sucré Pain d'épice	Mimolette Mille feuille "traditionnel"
MENUS 1er au 7 avril 2019						
Concombres vinaigrette	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Ananas, thon, sauce cocktail, salade	Saucisson à l'ail	Soupe de lentilles	Crème d'asperges
Palette de porc sauce diable Pommes vapeur	Nuggets de blé, ketchup Petits pois, carottes	Lasagnes (plat complet)	Escalope de volaille néo Zélandaise Beignets de brocolis	Curry de poisson semoule	Carré de hoki, sauce bordelaise poireaux à la crème	jambon braisé sauce madère riz pilaf
Camembert Compote de pomme, abricot	Cantafrais Fruit de saison	Saint Nectaire Crème dessert chocolat	Suisse sucré Moelleux chocolat saveur Kiwi	Carré de l'est Pêche au sirop	bleu de bresse Pana cotta au coulis de fruits rouges	cantal Forêt noire crème anglaise

LA CUISINE EVOLUTIVE



(#) Plat contenant du porc

*Salade basque : pommes de terre, tomates et thon

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

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

*Salade printanière : tomates, maïs, concombres et radis



MENUS du 8 au 14 avril 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade blé au surimi	carottes râpées	Radis, beurre	Salade césar*	Œuf dur mayonnaise	Velouté de carottes	salade coleslaw
Rôti de dinde, Vallée d'Auge Haricots verts Saint Paulin Liégeois chocolat	Omelette ketchup ratatouille Fromage blanc sucré Madeleine (biscuit)	Croissant au jambon tomate provençale boulgour Brie Compote pomme framboise	Hachis parmentier (plat complet) Bûchette lait mélange Biscuit de savoie crème anglaise	Dos de colin meunière Epinards à la crème Vache qui rit Fruit de saison	Bœuf goulash Purée de pomme de terre cantafrais Donuts	Boulette d'agneau sauce barbecue salsifis persillées Saint Nectaire Yaourt pulpé
MENUS du 15 au 21 avril 2019						
Betteraves vinaigrette	Cervelas	Champignons à la grecque	Médaille de surimi à la parisienne	Concombres vinaigrette	Velouté de légumes verts	Sardines à la tomate
Rôti de porc au jus Flageolets Suisse sucré Fruit de saison	Hâché de bœuf sauce barbecue haricots beurre Fondu Président Dany vanille	Tajine de boulettes d'agneau aux légumes semoule Edam Mousse au chocolat	Aiguillette de poulet coulis de tomates Pommes noisettes camembert Carré fromage blanc aux framboises	Marmite de poisson à la Dieppoise Purée de brocolis Emmental Compote de pomme, banane	Rôti de porc sauce forestière salsifis persillées Yaourt sucré crêpe au sucre	Fondant de bœuf sauce poivre tortis gouda Salade de fruits frais aux fraises
MENUS du 22 au 28 avril 2019						
PÂQUES	Salade basque*	Tomate, maïs	Carottes râpées, radis	Pâté de campagne	Potage poule vermicelle	Crème d'asperges
	Cordon bleu Petits pois, carottes Fromage blanc sucré Madeleine (biscuit)	Jambon de paris gratin de chou fleur Pyrénées Tarte amandine aux framboises	Saucisse de Toulouse Lentilles Gouda Mousse au chocolat	Dos de colin provençale riz chanteneige Fruit de saison	Omelette aux champignons Purée de potiron Brie Beignet chocolat	Beignet de calamar sauce tartare Poêlée de légumes p. de terre Saint Nectaire Miroir à la framboise

LA CUISINE EVOLUTIVE



(#) Plat contenant du porc

*Salade basque : pommes de terre, tomates et thon

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

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

*Salade arlequin : concombres, tomates et maïs



MENUS du 29 avril au 3 mai 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Crêpe au fromage	Salade de pâtes aux légumes	1er MAI	Radis beurre	Salade arlequin*		
Poulet rôti Haricots verts	Boulette végétales sauce tomate ratatouille		Raviolis au gratin (plat complet)	Beignets de calamars Epinards à la crème		
Mimolette Fruit de saison	Vache qui rit compote de pommes		Camembert Nappé caramel	Yaourt sucré Gâteau au yaourt		
MENUS du 6 au 10 mai 2019						
Carotte râpées	Mortadelle	08-mai	Taboulé	Tomates vinaigrette		
Jambon grill sauce Napolitaine coquillettes	Fricassée de volaille basquaise haricots beurre		Paupiette de veau sauce chasseur Purée crécy (carottes)	Gratiné de poisson au fromage riz		
Rondelé Yaourt velouté	Bûchette lait mélange Compote pomme framboise		Carré de l'est Riz au lait	Suisse sucré Eclair au chocolat		
MENUS du						