

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 13 au 19 mai 2019						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise	Terrine de poisson	Concombres vinaigrette	pâté de campagne	Soupe à l'oignon	Crème d'asperges
Poulet rôti Tortis	Boulettes de bœuf Stroganoff Haricots verts	Mayonnaise Fricassée de volaille sauce chasseur	Rougail de saucisse riz	Haché de cabillaud sauce tomate Beignets de brocolis	Steak Purée	Andouillette grillée aux oignons Pommes fondantes
Chèvre Fruit de saison	Suisse sucré Génoise, crème anglaise	Tome grise Salade de fruits	Fromage blanc sucré Galettes Kercadelac	Saint Paulin Semoule au lait maison	Port Salut Tarte flan	Saint Nectaire Dany vanille
MENUS du 20 au 26 mai 2019						
crêpe au fromage	Salade Basque	Salade César	Carottes rapées	Tomates vinaigrette	Potage de carottes	Pâté de lapin
Rôti de dinde à la Lyonnaise Carottes à la crème	Omelette fraîche Pôlée campagnarde	Chipolatas Lentilles	Hâché de bœuf sauce barbecue Ratatouille	Curry de poisson Semoule	Steak de veau sauce Madère	Cannelloni joue de bœuf gratiné Boullgour pilaf
Emmental Pêche au sirop	Brie Fruit de saison	Camenbert Riz au lait	Yaourt sucré Brownies au chocolat	Saint Bricet Nappé caramel	Saint Albray Panna cotta coulis de mangue	Yaourt aux fruits morceaux Eclair vanille
MENUS du 27 mai au 2 juin 2019						
Radis beurre	Taboulé	Carottes mozzarella	Caspacho concombre menthe	Melon	Sardines à la tomate	Melon et jambon de Parme
mincé de bœuf mirondol (vinaigre, cornichons) Gratin de macaronis à l'emmental Yaourt sucré Gateau chocolat maison	Steak de colin à la Bordelaise Beignets de chou fleur Rondelé nature Fruit de saison	Rôti porc sauce charcutière riz Edam Dany vanille	Boulettes d'agneau Bouquetière de légumes Emmental Semoule lait caramel	Poisson pané Poêlée ratatouille et pommes de terre Suisse aromatisé Gaufrette Quadro	Haricots de mouton (plat complet) Yaourt sucré aufre de Bruxelles cho	Poulet de rôti pesto rosso Riz parmesan Fromage blanc sucré Eclair café

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 03 au 09 juin						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Sardines à la tomate	Bouquets beurre	Pastèque	Salade fraîcheur (concombres, pastèque)	Cervelas	Tomate Feta	Crème d'asperges
Raviolis de légumes (plat complet)	Paupiette de veau au cidre Tagine de légumes	Moussaka Semoule	Grignotines de poulet marinées au cola Riz, haricots rouges	Steack de poisson provençale Mousseline de carottes	Boulettes d'agneau printanière Purée de carottes gratinées Yaourt aromatisé Tarte pommes rhubarbe	Lapin sauce chasseur Gratin d'aubergines Pont L'Eveque Tarte cerise
Brie Compotes de pommes	Gouda Liégeois chocolat	Saint Nectaire Far aux framboises	Suisse sucré Gâteau maïs épices maison	Brebis crème fruit de saison		
MENUS du 10 au 16 juin						
FERIE	betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	Taboulé	Melon	Asperges vinaigrette	Museau vinaigrette
	Cordon bleu Petits pois/carottes	Daube de bœuf provençale Pommes rissolées	Fricassée de porc à la diable Carottes aux épices	Haché de thon Sauce tomate Riz	Pilon de poulet curry (froid) Pâtes	Sauté de porc au cumin Navets braisés
	Saint Paulin Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré Palet breton au beurre	Carré croc lait Eclair chocolat	Camembert Fruit de saison	Morbier Tartelette mendiant caramel	Yaourt aux fruits morceaux
MENUS du 17 au 23 juin						
Carottes rapées	Tomates vinaigrette	Melon	Concombres vinaigrette	Cervelas	Feuilletés du pêcheur	Melon à l'italienne
Nuggets de volaille Ketchup Purée de brocolis	Crêpe au fromage Jardinière de légumes	Quenelle de brochet sauce crustacés Pommes fondantes	Couscous (Plat complet)	Dos de colin florentine et tomates cerises Mini penne	Andouillette grillée oignons Poêlée du Sud Légumes grillés	Tarte saumon brocolis Aubergines grillées gratinées
Onionné ail et fines herbes Liégeois vanille	Brie Compote pomme abricot	Yaourt aromatisé Muffin pépites chocolat	Yaourt sucré Fruit de saison	Saint Paulin Génoise Tropicane	Tome noire Panna Cotta Coulis de fraise	Pont l'Evêque Tarte fruits rouges

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 24 au 30 juin						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade de mogettes	Salade fraîcheur	Melon	Terrine de légumes	Poireaux vinaigrette
Roti de volaille sauce chasseur Haricots verts	Roti de porc Sauce Orloff Pommes de terre rissolées	Daube de bœuf provençale Purée gratinée	Jambalaya saucisses de Toulouse riz	Dos de colin meunière ketchup Epinards à la crème	Raviolis aux 4 fromages (pât complet) Salade de pépinettes ptits légumes	Boudin blanc aux pommes Pommes sautées
Edam Nappé caramel	Camembert Tarte normande	Tome grise Salade de fruits	carré frais Gâteau aux pommes	suisse aromatisé Fruit de saison	Saint Nectaire Tarte aux fruits	Cantadou Miroir fruits rouge
MENUS du 1er au 7 juillet						
Carottes rapées	Romates vinaigrette	Pastèque	concombre vinaigrette	Melon	Bouquet mayonnaise	Saucisson sec beurre
Cordon bleu Petits pois / carottes	Saucisses knacks Farfalles	Poulet rôti tandoori Beignets de broccolis	Lasagnes (plat complet)	Brandade de poisson (plat complet)	Paleron de bœuf sauce poivrade	Pintade au jus Pommes rissolées
Fromage blanc sucré Sablés des Flandres (biscuit)	Carré de l'Est Fruit de saison	Brie Compote pomme fraise	Mimolette à croquer Beignet fourré pommes	Emmental à croquer Compote pomme	Mimolette Tarte abricot	coulommiers Brownies chocolat speculos