

## Semaine 1 du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Terrine Landaise	Carottes râpées  vinaigrette au citron 	Cake au thon du chef 	Salade de mâche et croûtons 	Dips de légumes et sauce tartare 
		Velouté de potimarron crumble de noisette * recette à découvrir	Crème de pois cassé topping au lard fumé	Salade d'endives au bleu 	Coupelle aux agrumes et sucre	Quatre-quarts salé 
LES PLATS	Plats chauds	Cheeseburger 	Sauté de dinde au curry	Boulette de Volaille au Paprika	Tartiflette 	Couscous aux falafels
	Plats chauds sans viande	Penne aux deux saumons	Rôti de Bœuf 	Filet de Lieu sauce beurre blanc 	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne 	Couscous aux boulettes d'agneau et pilons de poulet 
			Feuilleté au Chèvre  			Tartiflette Végétarienne  
GARNITURES	Féculents	Penne 	Purée de pommes de terre	Riz blanc 	Salade verte  	Semoule 
	Légumes	Haricots Verts 	Céleri cuit comme un risotto 	Haricots verts persillés		Légumes couscous
Produits laitiers		Assortiments de fromages (2 choix) Assortiments de laitages (2 choix)				 
LES DESSERTS	Desserts dressés	Brownies au chocolat	Tarte Bourdaloues 	Semoule au lait au caramel  	Fruit de saison  	Mousse au chocolat et noisette 
		Crêpe Party 	Salade de fruits   	Salade de Fruits 	Crème de mascarpone au financier pistache et framboise 	Madeleine au beurre



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

## Semaine 2 du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars

		Lundi	Mardi	Mercredi	JEUDI	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Salade composée : croutons, thon, emmental 	Tartine tome fraîche de région * recette à découvrir	Wrap aux crudités 	Salade de pommes de terre 	Salade Mexicaine 
		Smoothie de betteraves chèvre frais 	Potage Minestrone	Nems de légumes, salade verte et feuilles de menthe	Mousse de canard 	Soupe bien chaude a la courge et canelle * à découvrir
LES PLATS	Plats chauds	Boulette de Bœuf à l'orientale 	Brandade de poisson 	Potée de lentilles Saucisse de Toulouse	Sauté de Porc 	Poisson frais du jour 
		Aiguillettes de poulet à la crème et moutarde douce	Quiche Lorraine	Filet de Poisson Meunière 	Omelettes Maison  	Emincé de poulet gratiné au cheddar
	Plats chauds sans viande	Falafels 			Clafoutis Légumes d'antan  	
GARNITURES	Féculents	Pommes de terre sautées  	Salade verte  	Lentilles 	Blé 	Pâtes
	Légumes	Haricots beurre		Carottes sautées 	Haricots Verts 	Poêlée de légumes
Produits laitiers		Assortiments de fromages (2 choix) Assortiments de laitages (2 choix)				 
LES DESSERTS	Desserts dressés	Tarte fine poires amandes  	Fruit de saison 	Chausson aux pommes cuit sur place servi tiède 	Gâteau au chocolat 	Fruit de saison  
		Fruit de saison  	Pavlova : meringue, chocolat, crème vanille	Compote de fruits	Tiramisu au café 	Pomme au four vanille  



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

## Semaine 3 du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Macédoine de légumes  	Salade de mâche, lardons, chèvre miel	Carottes râpées vinaigrette  	Betteraves à l'échalotte	Salade de chou rouge 
		Poireaux frais vinaigrette 	Potage de butternut au Boursin®	Tartine fromagère 	Crème de légumes d'hiver 	Salade Composée
LES PLATS	Plats chauds	Rôti de porc au jus 	Carbonade flamande 	Sauté de veau sauce tomate 	Tarte aux poireaux  	Filet de Poisson Meunière 
	Plats chauds sans viande	Steaks hachés 5% MG 	Feuilleté au saumon	Rôti de dinde au paprika 	Jambon Grillé	Escalope de dinde sauce barbecue 
		Tortilla Espagnole 		Crêpe au Fromage 		
GARNITURES	Féculents	Lentilles 	Frites Fraîche HVE	Polenta crémeuse	Petites coquillettes au beurre 	Purée Mousseline 
	Légumes	Butternut Rôti au four 	Julienne de légumes 	Brocoli BIO	Purée de carottes 	Epinard à la crème 
Produits laitiers		Assortiments de fromages (2 choix) Assortiments de laitages (2 choix)				 
LES DESSERTS	Desserts dressés	Eclair au Chocolat  	Flan caramel 	Brioche perdue 	Palmito au sucre caramélisé au four  	Chou à la vanille 
		Fruit de Saison	Fromage blanc façon Stratciatella	Fruit de saison  	Fruit de saison 	Pomme cuite  



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux

## Semaine 4 du Lundi 31 Mars au Vendredi 04 Avril

		Lundi (épiphanie)		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
LES ENTREES	Entrées dressées	Oeuf Dur Mayonnaise		Salade composée : lardons, croutons, œufs		Tarte à l'oignon		Ensaladilla		Champignons Crus Vinaigrette	
		Velouté de choux		Pamplemousse au sucre		Salade de chèvre chaud		Gaspacho		Houmous de Pois Chiche	
LES PLATS	Plats chauds	Emincé de volaille crème fraîche		Papillote de poisson huile d'olive	 	Paupiette sauce forestière		Paëlla		Calamar à la Romaine sauce tartare	
	Plats chauds sans viande	Filet de Colin en croûte de noisette et parmesan		Saucisse grillée		Boudin aux pommes		Tortilla de Pomme de Terre		Œuf à la florentine	
						Pavé de saumon sauce citron					
GARNITURES	Féculents	Pâtes		Riz Pilaf		Tagliatelles	 	Riz		Salade verte 	
	Légumes	Choux fleur béchamel		Petit Pois Carottes		Carottes Vichy		Petit Pois			
Produits laitiers		Assortiments de fromages (2 choix) Assortiments de laitages (2 choix)									
LES DESSERTS	Desserts dressés	Muffin		Mousse de Framboise		Compote de fruits		Tarte de Santiago		Fruit de saison	
		Fruit de saison		Fruit de saison		Carrot cake		Creme Catalane		Smoothie aux fruits 	



Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux