



La Chronique Culinaire :

Parmentier de millet & son crumble

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Entrées au choix	 <b>CAROTTES RAPEES NATURE</b>	MACEDOINE A LA RUSSE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CELERI ET POMMES VERTES EN SALADE
	SALADE COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	DUO DE CHOUX CUIT AU FOUR EN SALADE	SALADE COMPOSEE
	FEUILLETE AU FROMAGE	TERRINE DE MOUSSE DE CANARD	SALADE DE BLE AU SURIMI	POIREAUX A LA NIMOISE
	SALADE AU THON	RILLETES DE POISSON	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE
Plats au choix	 <b>JAMBON GRILLE</b>	 <b>TAJINE D'AGNEAU</b>	TORTILLA AUX FINES HERBES	POISSON PANE
	<b>CABILLAUD CUIT A LA VAPEUR</b>	COLIN SAUCE CRUSTACES	PÂTES AU SAUMON	 <b>BLANC DE POULET POELE</b>
Accompagnements	 <b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	EMINCE DE CHOU VERT BRAISE	 <b>POEEE DE LEGUMES DE SAISON</b>	 <b>CAROTTES BIO FRAICHES</b>
	 <b>PRINTANIERE DE LEGUMES</b>	<b>SEMOULE AUX EPICES</b>	TORTIS	<b>PARMENTIER DE MILLET &amp; SON CRUMBLE</b>
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4			
Desserts au choix	<b>COUPE CHOCOLAT COCO</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>GATEAU DU CHEF</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	ENTREMET VANILLE	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	SEMOULE AU LAIT
	<b>CREME AUX OEUFS</b>	PECHES AU SIROP	<b>POMME AU FOUR CARAMELISE</b>	POIRE AU SIROP
	<b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>BANANE ROTIE AU THYM</b>	<b>FLAN CHOCOLAT</b>	<b>CREME CAMEL</b>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Entrées au choix	SALADE TZATZIKI	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	 RADIS ROSES AU BEURRE	VERRINE AUX SENTEURS NICOISES
	SALADE COMPOSEE	VERRINE DE BETTERAVES MIMOSA	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SAUCISSON SEC
	 CAROTTES RAPEES AU MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE SALADE POMME DE TERRE AUX ECHALOTES CONFITES	TABOULE A LA MENTHE FRAICHE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE COMPOSEE
Plats au choix	 SAUTE DE POULET AUX FRUITS SECS	 BOULETTES DE BŒUF	ŒUFS BROUILLES CIBOULETTE	FILET DE LIEU NOIR A L'HUILE OLIVE
	FILET DE MERLU & SA FONDUE D'OSEILLE	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	DOS DE CABILLAUD A LA BASQUAISE	 ROTI DE DINDE
Accompagnements	BROCOLIS	POMME DE TERRE AU FOUR	 RIZ BIO PILAF	EPINARDS A LA CREME
	COQUILLETES	PETIT POIS AU JUS	HARICOTS BEURRE	SEMOULE VAPEUR
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	FLAN NAPPE AU CAMEL	 CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	BROWNIE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT CAMELISE
	COMPOTE POIRE CANNELLE	COKTAIL DE FRUITS	CREME CAMEL	BANANE & SA SAUCE AU CHOCOLAT
	CREME CHOCOLAT	SMOOTHIE FRAISES TAGADA	POIRE AU SIROP MAISON	POMME AU FOUR

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 3 DU PA	lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE COMPOSEE	VERRINE BRUNOISE DE LEGUMES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ANCIENNE
Entrées au choix	 EMINCE DE CELERI EN REMOULADE	FENOUIL EN SALADE	CERVELAS EN SALADE	SALADE DE RIZ AU CHORIZO
	SALADE DE THON	SMOOTHIE DE BETTERAVES AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON 	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE BLE	SALADE DE MACHE & MAÏS	SALADE COMPOSEE
Plats au choix	 SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE	 BOULETTES D'AGNEAU	 ESTOUFFADE DE BŒUF	FILET DE MERLU
	POISSON PANE	FILET DE TRUITE SAUCE SOJA	COLIN FUME	 NORMANDIN DE VEAU
Accompagnements	RIZ	FARFALLES	COEUR DE BLE EN SAUCE	CHOU ROMANESCO
	JEUNES CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS VERTS	FLAN DE POTIMARRON	POMMES NOISETTES
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
	ECRASE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
Desserts au choix	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	ROULE A LA CONFITURE MAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON 	ILE FLOTTANTE & CREME ANGLAISE
	ENTREMET PISTACHE	CREME CARAMEL	POMME BIO CARAMEL BEURRE SALE	CREME CHOCOLAT
	LIEGEOIS CHOCOLAT	ANANAS ROTI AUX GOUSSES DE VANILLE	YAOURT AROMATISE	VELOUTE AUX FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA	lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	VELOUTE DE CAROTTES	FEUILLETE A LA FARCE	RILLETES DE COLIN	SALADE COMPOSEE
Entrées au choix	RADIS ROSES & BEURRE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	 ENDIVES AUX NOIX
	SALADE COMPOSEE	VERRINE DU CHEF	SALADE DE QUINOA	TABOULE AU POULET
	MAQUEREAU SAUCE MOUTARDE	SALADE DE SOJA ET MAIS	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CREPE AU FROMAGE
Plats au choix	 ESCALOPE DE DINDE	 LONGE DE PORC A LA TOMATE	 BOEUF BOURGUIGNON	BRANDADE DE POISSON
	MAREE DU JOUR	OMELETTE A L'ESPAGNOLE	POISSON MEUNIERE	 SAUCISSE DE FRANCFORT
Accompagnements	 PENNE BIO	TIAN DE LEGUMES	RIZ PILAF	LENTILLES
	HARICOTS VERTS PERSILLES	 POMMES VAPEUR	BROCOLIS AU BEURRE PERSILLE	SALADE VERTE
Fromage ou Produit laitier au choix	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4			
Desserts au choix	MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	TARTE DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE CITRON
	PUDDING	ILE FLOTTANTE	CREME VANILLE	FROMAGE BLANC CREME DE MARRON
	POIRE CARAMELISEE	FLAN NAPPE	POMME AU COULIS DE FRUITS	COMPOTE POIRE VANILLEE

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA	lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
Entrées au choix	SALADE DE MAIS	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	 SALADE DE MACHE ET SA GARNITURE	PATE DE FOIE
	SALADE COMPOSEE	CAKE AUX OLIVES NOIRES	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE COMPOSEE
	VERRINE RIZ AUX POIVRONS	VERRINE FROMAGE FRAIS AUX HERBES	SALADE DE HARICOTS BLANCS	TERRINE DE POISSON
	SARDINES AU NATUREL	BETTERAVES VINAIGRETTE	COEURS D'ARTICHAUT	SALADE DU CHEF
Plats au choix	 BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY	 ROTI DE PORC AUX GRAINES DE MOUTARDE	 BLANQUETTE DE VEAU	COUSCOUS DE LA MER
	 COCKTAIL DE FRUITS DE MER EN GRATIN	POISSON DU JOUR	BLANQUETTE DE POISSON	 COUSCOUS PILONS DE POULET MERGUEZ
Accompagnements	PATES	BLE	HARICOTS BEURRE	SEMOULE
	 CAROTTES BIO BRAISEES	HARICOTS PLATS PERSILLES	RIZ CREOLE	LEGUMES COUSCOUS
Fromage ou Produit laitier au choix		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARI 4		
Desserts au choix	LIEGEOIS VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON
	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	MOUSSE COCO	 CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	SALADE D'AGRUMES
	PAIN PERDU	COMPOTE POMME SPECULOOS	ANANAS ROTI AU MIEL	COCKTAIL DE FRUITS
	COMPOTE DE FRUITS	BANANE AU CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT	ENTREMET CARAMEL

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
 Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA	lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
	<b>SALADE FROMAGERE</b>	<b>CONCOMBRES MIMOSA</b>	<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b>
Entrées au choix	<b>MAQUEREAUX MOUTARDE</b>	<b>SMOOTHIE PETITS POIS</b>	<b>COCARDE DE CRUDITES</b>	<b>PATE EN CROUTE</b>
	<b>SALADE COMPOSEE</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES DE SAISON</b>	<b>SALADE COEUR DE PALMIERS</b>	<b>SALADE DE RIZ</b>
Plats au choix	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE FINES HERBES</b>	<b>SALADE AU THON</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES DE SAISON</b>	 <b>CHOU BLANC VINAIGRETTE</b>
	<b>RAVIOLIS SAUCE NAPOLITAINE MAISON</b>	 <b>EMINCE DE DINDE A LA MOUTARDE</b>	 <b>JAMBON SAUCE FORESTIERE</b>	<b>MAREE DU JOUR</b>
	<b>FILET DE COLIN DIEPPOISE</b>	<b>MAREE DU JOUR</b>	<b>POISSON EN PAELLA</b>	 <b>CUISSE DE POULET AU FOUR</b>
Accompagnements	<b>JULIENNE DE LEGUMES</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>RIZ ARLEQUIN</b>	<b>POELEE DE LEGUMES</b>
	 <b>PUREE DE POMME DE TERRE</b>	<b>CAVIAR DE PANAIS</b>	 <b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>	<b>POMMES NOISETTE</b>
Fromage ou Produit laitier au choix	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX PARMIS 4</b>			
Desserts au choix	<b>MOUSSE AUX FRUITS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>
	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CREME AUX OEUFS</b>	<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>PARIS-BREST</b>
	<b>POMME AU FOUR</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FLAN NAPPE CAMEL</b>	<b>BANANE CHANTILLY</b>
	<b>CREME DESSERT SAVEUR CAMEL</b>	<b>ENTREMET VANILLE</b>	<b>FROMAGE BLANC ET COMPOTE DE POMMES</b>	<b>COMPOTE ANANAS</b>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements