






SEMAINE 1

Cette semaine, le Chef vous propose...



PRINTEMPS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
CHOU FLEUR A LA GRECQUE	SALADE DE POIS CHICHE VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	CELERI RAVE AUX POMMES	SALADE DE MACHE AUX NOIX	MAQUEREAU VINAIGRETTE CITRON	CHAMPIGNONS AUX OIGNONS CAMELISES
BOLOGNAISE DE BOEUF ET FROMAGE RAPE	GRILLADE SAUCISSE	PALERON DE BŒUF BRAISE	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	ENCORNET SAUCE À L'AMÉRICAIN	PAUPIETTES DE VEAU SAUCE PROVENCALE	CUISSE DE CANETTE A L'ORANGE
SPAGHETTIS	GRATIN DE BROCOLIS	POMMES DE TERRE PERSILLEES	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	 PENNE RIGATE	BLETTES A L'AIL	POMME PAILLASSON
GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE FONDU	YAOURT NATURE BIO 	EMMENTAL	SAINTE PAULIN	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS MAISON 	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FAR BRETON 	SALADE DE FRUITS DE PRINTEMPS	ABRICOTS AU SIROP	CHOU A LA VANILLE
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
VELOUTE DE LEGUMES ET TOMATES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU CUMIN	BETTERAVES À L'ÉCHALOTE	SALADE DE BLÉ AUX TOMATES ET CONCOMBRES	SALADE D'ENDIVES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ESCALOPE VIENNOISE	CASSOLETTE DE POISSON BLANC ET SAUMON SAUCE AU CITRON	TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE	PIZZA ROYALE	OMELETTE CIBOULETTE	LANGUE DE BŒUF AU JUS CORSE	ESCALOPE DE PORC AU THYM
HARICOTS BEURRE A L'AIL	 RIZ CREOLE	SEMOULE AUX EPICES	SALADE VERTE	EPINARDS BECHAMEL	PUREE DE POMME DE TERRE	PUREE DE COURGETTES
CREME PATISSIERE AU CITRON	CRÈME SAVEUR CAFÉ	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	SEMOULE AU LAIT SAVEUR VANILLE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

Chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local.