



Lundi

Déjeuner

Tarte au poireau

Sauté de porc sauce Moutarde



Haricots beurre aux oignons

Fromage frais Saint Morêt



Mousse chocolat noir

Dîner

Salade asiatique (carotte, chou blanc, pousse de soja, surimi)

Hauts de cuisse de poulet sauce tomate

Semoule

Fruit frais



Mardi

Déjeuner

Macédoine vinaigrette

Chou farci à la volaille

Riz créole

Fromage blanc nature

Purée pomme ananas

Dîner

Céleri rave à la bulgare (fromage blanc, moutarde)

Cake poisson blanc et saumon

Sauté de poireaux

Yaourt nature sucré Bio



Mercredi

Déjeuner

Trio de haricots vinaigrette

Boudin noir aux Pommes

Frites

Edam à la coupe

Fruit frais



Dîner

Crème de Cresson

Gratin de chou fleur aux œufs

Semoule au lait

Jeudi

Déjeuner

Carottes râpées Bio



Chipolatas à Griller



Purée de pomme de terre

Yaourt nature sucré Bio



Compote Pomme & Prune Morceaux

Dîner

Chou rouge pomme verte Bio

Crêpe sarrasin champignons emmental

Salade d'endives

Flan vanille nappé caramel

Vendredi

Déjeuner

Salade verte (locale) aux croûtons

Gratin macaroni jambon Savoyard

Rondelé ail et fines herbes



Yaourt lait entier vanille Bio



Dîner

Potage à l'épinard

Cordon bleu de dinde

Flageolets persillés

Fruit frais



Samedi

Déjeuner

Salade radis noir et pois chiches

Merlu aux câpres

Ebly sauce napolitaine

Brie à la coupe

Fruit frais



Dîner

Mais carotte céleri vinaigrette

Quiche chèvre champignons

Haricots verts persillés

Crème dessert caramel

Dimanche

Déjeuner

Rillettes de porc et cornichon

Rôti de veau sauce poivre vert

Purée patate douce et carotte Bio

Bûche de lait à la coupe

Génoise façon forêt noire

Dîner

Soupe de petits légumes à la japonaise

Filet de poulet sauce soja et sésame

Légumes chinois (bambou, carottes, poireau, champignons noirs, haricot mungo)

Fruit frais

