

Semaine du 09 au 15 avril 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé
Chou frisé/ au soja Salade verte/croutons/maïs Salade d'artichauts Pâté en croûte/ cornichons <i>Spaghetti</i> Carottes vichy  ----- ----- Filet de lingue à l'estragon Spaghetti Carbonara	Taboulé à la menthe Tomates au basilic Mâche au thon Salade de pois chiches/échalote Riz Cantonnais  <i>Wok de légumes</i> ----- Plat du monde Poulet au curry ----- Merlu au safran Rôti de bœuf & petit jus	Laitue & concombres & poivrons rouges Emincé de champignons Salade de chou fleur/ poivrons/ maïs <i>Frites</i> <i>Blettes, sauce tomate</i> ----- ----- Omelette au fromage Poulet rôti au thym	Salade mêlée aux herbes fraîches Carottes râpées Cœur de palmier/ ciboulette Salade verte au chèvre Pommes vapeur <i>Haricots verts à l'échalote</i> ----- ----- Filet de colin sauce vierge Osso bucco de veau	Salade de lentilles Betteraves bulgare Batavia & tomates Surimi/ mayonnaise <i>Cœur de blé</i> <i>Courgettes persillées</i> ----- Plat du monde Légumes farcis  ----- Merlu aux moules Chipolatas aux herbes
Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré
Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Salade de fruits exotiques frais  Compote aux choix Liégeois vanille	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Mousse au chocolat Fromage blanc & coulis Abricots au sirop	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Buffet de desserts Compote de fruits rouges Yaourt aromatisé Crème dessert aux choix	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Buffet de desserts Choux à la crème Faisselle Cocktail de fruits au sirop	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Buffet de desserts Pomme BIO rôtie au miel  Flan nappé au caramel Yaourt aux fruits

Bon Appétit !

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE
D'APPROVISIONNEMENT

Nouvelle recette



Produit de notre région



Plat cuisiné maison



Recette "coup de cœur"



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.

Semaine du 16 au 22 avril 2018				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Repas Made in Marghreb
Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé
Cœurs de palmier/avocat/crabe Salade d'haricots verts Feuilles de chêne rouge Rosette/ cornichons <i>Farfalle</i> Gratin de poireaux  ----- Daurade au four Escalope de volaille viennoise	Salade de pâtes Salade de jeunes pousses Duo concombres & tomates Quiche au fromage Riz de Camargue  <i>Poêlée de haricots plats</i> ----- Plat du monde Poulet à l'espagnole  ----- Pavé de saumon à l'aneth Boudin noir aux pommes	Batavia Salade de quinoa BIO à la fête  Sardines au citron <i>Polenta</i> Carottes vichy  ----- Cabillaud à la Bordelaise Bœuf Bourguignon 	Macédoine de légumes Salade Frisée Coleslaw  Salade de pâtes aux fruits de mer <i>Pommes fondantes</i> <i>Brocolis à l'ail</i> ----- Plat du monde Brandade traditionnelle Colin sauce champignons Merguez	Salade Marrackech (carottes/ cumin / jus de citron/ coriandre/ ail) Zaalouk d'aubergines (<i>tartare d'aubergines</i>) Salade de fèves Friand au fromage <i>Semoule</i> Tajine de légumes ----- Couscous de la mer Couscous au poulet
Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré
Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Gaufres Pomme cuite au four Crème dessert chocolat	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Mousse coco Faisselle & crème de marrons Salade d'agrumes	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Ile flottante Fromage blanc aux fruits Pêches au sirop	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Compote aux choix Entremet pistache Petit suisse	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Coupe de fruits exotiques Coupe liégeoise Yaourt aux fruits

Nouvelle recette



Produit de notre région



Plat cuisiné maison



Recette "coup de cœur"



Bon Appétit !

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE
D'APPROVISIONNEMENT

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.

Semaine du 07 au 13 mai 2018				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé
Duo de feuilles de chêne Salade mêlée aux herbes fraîches Féculent Betteraves au persil Salade Seventies (lentilles/poivrons/tomates/ maïs) Crêpe au fromage <i>Riz de Camargue</i> Duo carottes & haricots plats persillés  ----- ----- Steak haché, sauce aux poivre vert Saumon au citron & herbes	Férié	Duo de mâche & maïs 0 0 Salade Orly (carottes râpées/ jambon / gruyère/ herbes) Salade de blé printanière (blé, petits pois, poivrons) ----- <i>Pommes En robe des champs</i> <i>Aubergines à la provençale</i> ----- ----- Filet de lieu en papillote Poulet aux 3 poivrons	Férié	Trio concombres/tomates/ jambon Semaine du 16 au 22 avril 2018 0 Salade Frisée Salade de choucroute Salade Mexicaine ----- <i>Potatoes</i> <i>Haricots verts aux amandes</i> ----- ----- Filet de colin à la Bordelaise Bœuf (VBF) aux carottes 
Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré
Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Petit suisse aux fruits ----- Salade de Fruits Coupe Liégeoise Fruit frais du jour	Fruit frais du jour	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Tarte aux fraises maison  ----- Fromage blanc à la confiture Cocktail de fruits 0	0	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Cake maison aux fruits  ----- Cocktail de fruits Compotes aux choix Dessert lacté

Nouvelle recette



Produit de notre région



Plat cuisiné maison



Recette "coup de cœur"



Produit BIO

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.

Semaine du 14 au 20 mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé
Carottes râpées au persil Salade Asiatique Salade de riz Accras de morue <i>Pâtes coudes</i> <i>Poêlée de légumes</i> ----- ----- Filet de colin à l'aneth Brochette de dinde marinée	Salade de feuilles de chêne Tomates / mozzarella Cèleri rémoulade Salade de museau <i>Pommes de terre sautées</i>  <i>Courgettes persillées</i> ----- Plat du monde Parmentier de bœuf ----- Pavé de saumon aux poivrons Navarin d'agneau printanier	Betteraves, vinaigrette Concombres au maïs <i>Duo de feuilles de chêne</i>  <i>Riz de Camargue créole</i>  <i>Brunoise de légumes</i> ----- ----- Bouchées de la mer Fricassé de Volaille à la Normande	Tomates au bleu Salade de pâtes Coleslaw Sardines au citron <i>Frites</i> <i>Haricots Plats</i> ----- Plat du monde Wings façon tex mex ----- Filet de Hoki au fenouil Boulettes de bœuf à la Provençale	Courgettes râpées au citron Salade de Batavia Salade de maïs et Tomate/jambon Pois chiches au cumin <i>Quinoa BIO</i>  <i>Gratin d'aubergines</i>  ----- ----- Merlu au citron Jambon rôti
Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré
Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : <i>Compote Maison</i>  Mousse coco Litchis au sirop	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Salade de fruits BIO  Poires au sirop <i>Tiramisu au chocolat</i> 	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Abricots au sirop Fromage blanc & crème de marrons Compote au choix	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Pudding & son coulis de strawberry Cocktail de fruits Ananas Frais	Laitage & Cie Fruit frais du jour ----- Desserts du jour : Yaourt aux fruits Eclair au chocolat Compote

Nouvelle recette



Produit de notre région



Plat cuisiné maison



Bon Appétit !

Recette "coup de cœur"



MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Produit BIO



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.

Semaine du 21 au 27 mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé
<p>Cèleri Rémoulade Salade de mâche Concombres/vinaigrette Jambon/beurre Pommes boulangères Duo de Haricots</p> <p>-----</p> <p>Cordon bleu de volaille Dos de cabillaud, sauce vierge</p>	<p>Salade de carottes, soja et pomme Granny Salade de chou à l'Indienne Batavia à l'ail Radis au Beurre</p> <p>Riz de Camargue  Poêlée de légumes</p> <p>-----</p> <p>Plat du monde</p> <p>Paëlla</p> <p>-----</p> <p>Filet de colin meunière Alouette de Bœuf / sauce tomate</p>	<p>Salade Des quatre saisons (brocolis/chou fleur/tomate/carotte) Cèleri au vinaigre de Framboises Œufs durs/mayonnaise</p> <p>Macaroni Salade Verte</p> <p>-----</p> <p> Pasta Party Sauce Bolognaise Sauce aux fruits de mer</p> <p>Sauce Carbonara</p>	<p>Salade d'haricots verts/échalote Frisée aux croustons & chèvre Taboulé libanais Feuilleté à la viande Cœur de blé</p> <p>Carottes glacées </p> <p>-----</p> <p>Plat du monde</p> <p>Rougail de saucisse</p> <p>-----</p> <p>Steak de thon / sauce vierge Andouillette, sauce moutarde</p>	<p>Salade mêlée/ œufs durs & thon Salade de tomates aux herbes Salade de légumes secs au persil Avocat à la macédoine Frites Tian de légumes</p> <p>-----</p> <p>Merlu au citron & coco Saucisse aux herbes</p>
Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré
<p>Laitage & Cie Fruit frais du jour</p> <p>-----</p> <p>Desserts du jour : Tarte au citron  Yaourt aux fruits mixés Compote aux choix</p>	<p>Laitage & Cie Fruit frais du jour</p> <p>-----</p> <p>Desserts du jour : Mousse au chocolat Pomme cuite à la gelée de groseilles Salade de fruits frais</p>	<p>Laitage & Cie Fruit frais du jour</p> <p>-----</p> <p>Desserts du jour : Salade de fruits exotiques Fromage blanc Cocktail de fruits</p>	<p>Laitage & Cie Fruit frais du jour</p> <p>-----</p> <p>Desserts du jour : Panna cotta fruits rouges maison  Poire des Alpes  Pêches au sirop</p>	<p>Laitage & Cie Fruit frais du jour</p> <p>-----</p> <p>Desserts du jour : Compote BIO  Salade de fruits frais Petit suisse aux fruits</p>

Bon Appétit !

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE
D'APPROVISIONNEMENT

Nouvelle recette



Produit de notre région



Plat cuisiné maison



Recette "coup de cœur"



Produit BIO



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.