



**SEMAINE DU 01 AU 07 AVRIL 2019**

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté	
<b>ENTREES</b>	Salade de maïs au thon		Concombre bulgare		Salade piémontaise		Salade croquante		Salade Marco Polo		Macédoine au thon		Salade de pois chiches		
	Pamplemousse		Terrine de légumes mayonnaise		Saucisson à l'ail*		Salade verte		Pizza			Pâté de volaille		Accras de poisson	
	Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Feuilleté au fromage				
	Salade laitue		Tomate		Sardine à la tomate		Saucisson sec*								
<b>PLATS</b>	Filet de poulet mariné		Sauté de veau		Crêpe garnie "thon et fromage" (PC)		Lasagnes bolognaise (PC)		Poisson meunière		Poulet rôti		Filet de lieu à la normande		
	Cassoulet* (PC)		Paleron de bœuf à la bordelaise		Galopin de veau aux olives		Gratin de pommes de terre à la paysanne (PC)		Filet de hoki poêlé au beurre		Foie de bœuf aux oignons		Chipolatas*		
<b>ACCOMP.</b>	Cocos mijotés		Mijoté de légumes		Petits pois				Duo de carottes		Gratin de légumes		Printanière de légumes		
	Gratin de blettes et pommes de terre		Haricots verts persillés		Julienne de légumes				Printanière de légumes		Pommes de terre persillées		Rosti aux légumes		
<b>FROMAGES</b>	Croc-lait		Petit suisse sucré		Yaourt à la vanille		Saint Paulin		Gouda		Fromage		Fromage		
	Yaourt sucré		Rouy		Rondelé ail et fines herbes		Pavé demi sel		Samos		Produit laitier		Produit laitier		
	Edam		Kiri		Saint Bricet		Brie		Yaourt aromatisé						
<b>DESSERTS</b>	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Banane		Fruit		Pâtisserie		
	Crème dessert chocolat		Quatre-quarts		Ile flottante		Pâtisserie		Compote de pommes						
	Gâteau de semoule		Compote de pommes		Arlequin de fruits		Liégeois pommes châtaignes		Madeleine						

(P.C) = plat complet

(\*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**INFORMATIONS**

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise  
 Mijoté de légumes : Carottes, courgettes, haricots plats  
 Salade Marco Polo : Pâtes, surimi, poivrons, mayonnaise  
 Paleron de bœuf à la bordelaise : Echalotte, thym, muscade, sel et poivre  
 Salade croquante : Carottes, radis, chou blanc

NOM DU CLIENT :



**SEMAINE DU 08 AU 14 AVRIL 2019**

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté
<b>ENTREES</b>	Tomate		Salade coleslaw		Pomelos		Concombre à la menthe		Friand au fromage		Maquereau à la moutarde		Riz tomate thon	
	Salade verte		Sardine à l'huile		Salade de radis aux abricots secs		Salade Mexico		Galantine de volaille*					
	Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Tarte provençale		Terrine de poisson	
	Betteraves vinaigrette		Saucisson sec*		Pâté de foie*		Saucisson à l'ail*		Taboulé					
<b>PLATS</b>	Sauté de dinde au curry		Chipolatas aux herbes*		Feuilleté de poisson au beurre blanc		Steak haché sauce cheddar		Marmite de poissons		Sauté de veau marengo		Quenelle de brochet sauce nantua	
	Petit salé aux lentilles* (PC)		Escalope de poulet pané		Omelette au fromage		Gratin de Crozets jambon dinde (PC)		Beignets calamars sauce tartare		Croque monsieur*			Escalope viennoise
<b>ACCOMP.</b>	Lentilles		Haricots beurre		Epinards à la crème		Frites		Mijoté de légumes du jardin		Purée de carottes		Poêlée de légumes	
	Riz		Pommes noisette		Salade de pommes de terre		Crozets au beurre		Gratin de courgettes		Salade mixte		Pommes sautées	
<b>FROMAGES</b>	Emmental 		Yaourt aromatisé		Saint Nectaire		Coulommiers		Petit moulé		Fromage		Fromage	
	Fromage blanc nature		Chanteneige		Samos		Kiri		Yaourt à boire		Produit laitier		Produit laitier	
	Rondelet au bleu		Tomme noire		Fromage frais aux fruits		Saint Moret		Emmental					
<b>DESSERTS</b>	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Banane		Fruit		Pâtisserie	
	Mousse au chocolat		Riz au lait		Gâteau noix pépites chocolat 		Compote de pommes		Liégeois vanille					
	Crème dessert pralinée		Fruit au sirop		Gélifié vanille		Poire au sirop		Gaufre					

(P.C) = plat complet

(\*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**INFORMATIONS**

Mijotés de légumes du jardin : Carottes, haricots plats, chou-fleur  
Salade Mexico : Tomate, mais, concombre, haricots rouges, poivrons

NOM DU CLIENT :



**SEMAINE DU 15 AU 21 AVRIL 2019**

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté
ENTREES	Salade de haricots verts		Salami*		Salade brésilienne		MENU DE PÂQUES  Le repas vous sera communiqué ultérieurement		Carottes râpées		Salade verte		Haricots verts à la niçoise	
	Betteraves vinaigrette		Salade fermière		Pâté forestier*				Terrine maquereau aux aromates					
	Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise				Œuf dur mayonnaise		Taboulé		Crêpe au fromage	
	Pomelos		Tomate		Flammekueche*				Crêpe au fromage					
PLATS	Sauté de poulet sauce italienne		Rôti de dinde au jus		Pané fromager		SOIR : Endives Ravioli (PC) Fromage blanc Fruit		Aiguillettes de saumon meunière		Sauté de bœuf au romarin		Moules marinières	
	Jambon cornichons*		Paupiette de veau		Omelette				Pavé de merlu sauce nordique		Rissolette de veau			Merguez grillées
ACCOMP.	Purée		Haricots verts		Carottes au beurre				Gnocchi		Petis pois carottes		Jardinière de légumes	
	Coquillettes		Ratatouille et pommes de terre		Chou-fleur et brocolis				Pommes vapeur persillées		Pates à la tomate		Frites	
FROMAGES	Edam		Carré de l'Est		Cantal				Yaourt aromatisé		Fromage		Fromage	
	Chanteneige		Fromage frais sucré		Saint Moret				Rondelé au bleu		Produit laitier		Produit laitier	
	Petit suisse nature		Boursin nature		Yaourt aromatisé			Camembert						
DESSERTS	Fruit		Fruit		Fruit			Fruit		Fruit		Pâtisserie		
	Arlequin de fruits		Compote biscuité		Mousse à la framboise			Crème dessert praliné						
	Crème dessert chocolat		Ananas au sirop		Compote de pommes			Brownies						

(P.C) = plat complet

(\*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**INFORMATIONS**

Salade brésilienne : Pommes de terre, cœurs de palmier, tomates, petits pois, maïs  
 Salade fermière : Pommes de terre, tomates, haricots verts, jambon de dinde  
 Salade d'haricots verts : Haricots verts, maïs, olives, échalotes  
 Sauce italienne : Tomate, oignons, basilic  
 Sauce nordique : Crème fraîche, aneth  
 Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

NOM DU CLIENT :



**SEMAINE DU 22 AU 28 AVRIL 2019**

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté	
<b>ENTREES</b>	Férié		Macédoine vinaigrette		Mortadelle*		Crêpe au fromage		Salade du Puy		Salade de perles marines		Pates aux olives		
	MIDI :		Tomate		Potage andalou (gaspacho)		Pomelos en quartier		Concombres à la crème						
			Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Salade verte	Pamplemousse			
			Quiche*		Salade verte		Pâté en croûte*		Surimi mayonnaise						
<b>PLATS</b>	Asperges vinaigrette														
	Gigot d'agneau		Sauté de veau aux olives		Tranche de bœuf sauce charcutière		Rôti de dinde aux herbes		Filet de lieu "frais" sauce citron vert		Hachis parmentier (PC)		Colin à la niçoise		
	Flageolets		Cordon bleu		Crêpinette braisée*		Grignotines de porc*		Colin meunière et citron			Escalope de dinde à la provençale		Paupiette de dinde à l'estragon	
	Fromage								Jeunes carottes confites		Haricots beurre		Poêlée Bretonne		
Café liégeois								Pommes rôstis		Purée			Semoule au beurre		
<b>ACCOMP.</b>			Pâtes		Pommes vapeur		Gratin de chou-fleur								
			Riz		Purée de potiron		Petits pois à la française								
					Petit filou		Fromage oval		Livarot		Camembert		Fromage		Fromage
					Yaourt sucré		Vache Picon		Petit suisse sucré		Fromage frais aux fruits		Produit laitier		Produit laitier
<b>FROMAGES</b>			Cœur des dames		Yaourt aux fruits mixés		Pointe de brie		Croc-lait						
<b>DESSERTS</b>			Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Pâtisserie		
			Mousse au chocolat		Tarte flan 🏠		Crème dessert caramel		Gâteau marbré au chocolat						
			Compote de pommes		Compote de pommes		Pêche au sirop		Crème dessert vanille						

(P.C.) = plat complet

(\*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**INFORMATIONS**

Salade du Puy : Lentilles, carottes, maïs, échalote  
Petits pois à la française : Oignons et salade verte  
Sauce charcutière : Tomate et cornichons

NOM DU CLIENT :



**SEMAINE DU 29 AVRIL AU 05 MAI 2019**

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté	SAMEDI	Qté	DIMANCHE	Qté	
ENTREES	Tomate antiboise		Radis beurre		Féried		Pâté en croute de volaille		Salade grecque		Salade texane		Sardines à la tomate		
	Tarte aux légumes		Salade verte		MIDI : Salade mixte Blanquette de veau Riz Camembert Mousse au chocolat		Saucisson sec*		Surimi mayonnaise						
	Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise				Œuf dur mayonnaise		Œuf dur mayonnaise		Pizza		Lentilles à la parisienne		
	Sardine au beurre		Feuilleté hot-dog*				salade arlequin		Pâté de foie*						
PLATS	Rôti de porc au miel*		Nuggets de poisson et ketchup			SOIR : Tarte aux poireaux Moussacca (PC) Yaourt sucré Fruit		Boulettes de bœuf à la tomate		Saucisse fumée*		Steak haché au poivre		Poisson meunière citron	
	Sauté de poulet à l'ananas		Tagine de poissons aux olives (PC)				Sauté d'agneau aux amandes		Sauté de dinde au jus		Filet de poulet piperade		Andouillettes grillées *		
ACCOMP.	Pommes de terre au four		Gratin de légumes				Poêlée forestière		Flageolets		Courgettes sautées		Chou fleur au fromage		
	Farfalle		Frites				Carottes au beurre		Ebly		Potatoes		Pommes rosti		
FROMAGES	Coulommiers		Tartare nature				Buchette		Cœur des dames		Fromage		Fromage		
	Yaourt aromatisé		Société crème				Fromage frais aromatisé		Fromage blanc		Produit laitier		Produit laitier		
	Saint Bricet		Fromage blanc nature				Kiri		Chanteneige						
DESSERTS	Fruit		Fruit				Fruit		Fruit		Fruit		Pâtisserie		
	Liégeois café		Pâtisserie				Pêches au sirop		Flan au chocolat						
	Moelleux au chocolat		Fruits au sirop				Crème dessert pistache		Moelleux aux amandes						

(P.C.) = plat complet

(\*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Salade grecque : Concombre, tomate, féta, olives, oignons rouges
Tagine de poissons aux olives : Carottes, courgettes, pommes de terre, citron confit
Tomate antiboise : Thon et poivrons
Salade texane : Riz, haricots rouges, maïs, poivron dés de jambon de dinde, vinaigrette
Lentilles à la parisienne : Lentilles, jambon de dinde, maïs
Salade arlequin : pâtes, jambon de dinde, maïs, olives noires

NOM DU CLIENT :