

Semaine n° 14

Du Lundi 5 au Dimanche 11 Avril 2021




NOM :

PRENOM:

**Lundi de Pâques**

MENU A		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		05/04/21	06/04/21	07/04/21	08/04/21	09/04/21	10/04/21	11/04/21
Potage		<b>Potage jardinère de légumes bio</b>	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
Hors d'Œuvre		<b>Salade de perles aux dés de jambon*</b>	Poireaux mimosa	Carottes râpées ciboulette	Concombre à la menthe	Taboulé	Entrées variées	Museau vinaigrette*
Plats garnis	Viande	<b>Sauté de mouton sauce cresson</b>	Saucisse de Toulouse grillée*	Aiguillettes de poulet au curry	Mijoté de bœuf au paprika	Dos de colin et sa julienne de légumes	Couscous royal	Galopin de veau sauce chasseur
	Légume	<b>Flageolets</b>	Frites four	Courgettes à la tomate	Riz aux petits légumes	Epinards à la crème	Semoule au curcuma	Petits pois
Produit laitier		<b>Mini pavé d'affinois</b>	Milanette	(Bûchette mi-chèvre)	Saint-Morêt	Brique	Saint-Paulin	(Coulommiers)
Dessert		<b>Gâteau au chocolat</b>	Poire	Compote de pomme-ananas et biscuits secs	Beignet à l'abricot	Ananas	Kiwi	Chou pistache 

MENU B		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage		<b>Potage jardinère de légumes bio</b>	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
Hors d'Œuvre		<b>Terrine de poissons mayonnaise</b>	Salade madrilène	Radis beurre	Œuf dur sauce béarnaise	Salade printanière	Tomate au maïs	Cœurs de palmier à la provençale
Plats garnis	Viande	<b>Filet de limande meunière</b>	Moussaka de bœuf	Cervelas obernois*	Paupiette de lapin sauce moutarde	Fricassée de volaille aux pêches	Cordon bleu	Poule au pot
	Légume	<b>Duo de chou romanesco et chou fleur</b>		Purée de haricots verts	Haricots beurre persillés	Coquillettes	Bâtonnets de carottes sautés	Riz
Produit laitier		<b>Mini pavé d'affinois</b>	Camembert	(Bûchette mi-chèvre)	Carré frais	Emmental	Gouda	(Coulommiers)
Dessert		<b>Gâteau au chocolat</b>	Crème dessert praliné et biscuits secs	Orange	Beignet à l'abricot	Liégeois de fruits pomme-framboise sur coulis de cassis	Riz au lait	Chou pistache 

Votre Choix								
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Nouvelle recette

\* Contient du porc



Repas froid

## Semaine n° 15


Du Lundi 12 au Dimanche 18 Avril 2021



NOM :

PRENOM:

MENU A		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		12/04/21	13/04/21	14/04/21	15/04/21	16/04/21	17/04/21	18/04/21
<b>Potage</b>		Potage de jardinière de légumes BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Asperge vinaigrette	Flan courgette chèvre 	Betteraves aux noix	Céleri rémoulade	Salade de lentilles aux fines herbes	Concombre vinaigrette	Fonds d'artichauts sauce tartare
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Brochettes de porc sauce pesto rosso*	Fondant de poulet farci aux fruits secs	Lasagnes ricotta épinards	<u>Rôti de bœuf froid sauce mayonnaise</u>	Dos de colin meunière	Spaghettis bolognaise	Crêpinette grillée aux herbes sauce brune*
	<b>Légume</b>	Lentilles	Haricots verts vapeur	Salade verte	Pommes sautées	Jeunes carottes sautées		Chou vert braisé
<b>Produit laitier</b>		Tomme noire	Camembert	Saint Nectaire	(Carré de l'Est)	Port Salut	Montalait	(Pointe de brie)
<b>Dessert</b>		Crème dessert saveur vanille et biscuits secs	Brassé à la pulpe de fruits	Pomme rouge	Tarte au citron	Kiwi	Compote pomme-banane et biscuits secs	Clafoutis aux pruneaux 

MENU B		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>Potage</b>		Potage de jardinière de légumes BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Poireaux à la graine de moutarde	Salade fermière	Carottes râpées aux pignons de pin	Salade niçoise	Tomate au vinaigre balsamique	Œuf dur mayonnaise	Champignons à la grecque
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Poisson à la Bordelaise	Paupiette de veau au cumin	Sauté de volaille à la lyonnaise	Tranchettes de volaille sauce barbecue	Sauté de porc au maroilles*	Escalope de volaille panée	Paleron de bœuf aux carottes
	<b>Légume</b>	Poêlée méridionale	Purée	Ratatouille	Julienne de légumes	Frites four	Brocolis ciboulette	Pommes rondes
<b>Produit laitier</b>		Rondelé poivre	Edam	Milanette	(Carré de l'Est)	Tomme blanche	Cantal	(Pointe de brie)
<b>Dessert</b>		Arlequin de fruits	Orange	Fromage blanc aux fruits	Tarte au citron	Compote de pomme	Poire	Clafoutis aux pruneaux 

<b>Votre Choix</b>								
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Nouvelle recette

\* Contient du porc

Repas froid

Semaine n° 16

Du Lundi 19 au Dimanche 25 Avril 2021



NOM :

PRENOM:

MENU A		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		19/04/21	20/04/21	21/04/21	22/04/21	23/04/21	24/04/21	25/04/21
<b>Potage</b>		Potage de champignons de Paris et persillade BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Fromage de tête vinaigrette*	Feuilleté du jardinier	Poireaux vinaigrette	Œuf dur sauce tartare	Trio brocolis poulet tomates	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Rôti de dinde à la diable	Bœuf braisé sauce charcutière	Médallions de chapon aux marrons	Haché d'agneau sauce poivre	Sauté de porc sauce mironton*	Brandade de poisson	Blanquette de veau au cidre
	<b>Légume</b>	Linguines	Gratin de chou-fleur	Pommes rissolées	Duo de carottes	Semoule		Poêlée de légumes
<b>Produit laitier</b>		Bleu douceur	Tomme noire	Carré Président	Cantal	(Coulommiers)	Cantal	(Bûchette mi-chèvre)
<b>Dessert</b>		Coupelle de fruits	Compote pomme fraise et biscuits secs	Orange	Cookie chocolat blanc cranberries	Ananas	Crème dessert praliné biscuits secs	Tarte fine aux pommes

MENU B		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>Potage</b>		Potage de champignons de Paris et persillade BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Salade du jardinier	Radis beurre	Chou rouge aux noisettes	Tomates à l'huile d'olive	Concombre au maïs	Salade de farfalles au jambon*	Salade de gésiers
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Cuisse de poulet aux champignons	Côte de porc sauce chorizo*	Aiguillettes de poulet panées multicéréales	Dos de colin sauce citron	Omelette au fromage	Boudin noir*
	<b>Légume</b>	Epinards à la crème	Boullgour à la tomate	Petits pois à l'étuvée	Pennes	Haricots beurre persillés	Epinards à la crème	Purée
<b>Produit laitier</b>		Emmental	Carré frais	Gouda	Rondelé poivre	(Coulommiers)	Saint-Nectaire	(Bûchette mi-chèvre)
<b>Dessert</b>		Liégeois café et biscuits secs	Pomme rouge	Brassé à la pulpe de fruits	Cookie chocolat blanc cranberries	Petit pot de crème au chocolat	Pomme bicolore	Tarte fine aux pommes

<b>Votre Choix</b>								
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Nouvelle recette

\* Contient du porc



Repas froid



Semaine n° 17

Du Lundi 26 Avril au Dimanche 2 Mai 2021



NOM :

PRENOM:

Fête du travail

MENU A		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		26/04/21	27/04/21	28/04/21	29/04/21	30/04/21	01/05/21	02/05/21
Potage		Potage de jardinière de légumes BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
Hors d'Œuvre		Entrées variées	Céleri rémoulade	Macédoine à la russe	Radis rémoulade	Salade méridionale	Jambon de Bourgogne persillé*	Poireaux à la crème de moutarde
Plats garnis	Viande	Filet de maquereaux sauce provençale	Carbonnade de bœuf à la flamande	Tranchettes de volaille aux épices et miel	Andouillette grillée sauce moutarde*	Dos de colin sauce corail	Aiguillettes de canard à l'orange	Rôti de veau à la provençale
	Légume	Pommes de terre vapeur	Frites four	Haricots verts vapeur	Purée	Chou-fleur	Tagliatelles à l'huile à la truffe	Poêlée potagère
Produit laitier		Montalait	Saint-Morêt	(Coulommiers)	Emmental	Saint-Nectaire	Ortolan	(Carré de l'Est)
Dessert		Liégeois saveur vanille caramel et biscuits secs	Mousse au chocolat et biscuits secs	Pomme golden	Tarte au chocolat	Poire	Flan pâtissier	Gâteau basque

MENU B		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage		Potage de jardinière de légumes BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
Hors d'Œuvre		Salade lyonnaise*	Feuilleté de poulet à la normande	Tomate vinaigrette	Taboulé aux raisins	Carottes râpées aux fines herbes	Salade de risettis fenouil et saumon fumé	Salade flamenco*
Plats garnis	Viande	Escalope viennoise	Escalope de volaille au thym	Boulettes de bœuf charolaise sauce tomate	Sauté de volaille sauce pesto rosso	Sauté de porc à l'estragon*	Filet de saumon au beurre blanc	Saucisse de Toulouse Label rouge grillée*
	Légume	Courgettes à la tomate	Petits pois carottes	Tortis	Carottes rondelles	Pommes vapeur	Poêlée aux deux carottes	Haricot coco à la tomate
Produit laitier		Bleu douceur	Montalait	(Coulommiers)	Saint-Paulin	Tomme blanche	Ortolan	(Carré de l'Est)
Dessert		Coupelle de pêche	Orange	Fromage blanc sucré	Tarte au chocolat	Faisselle et miel	Flan pâtissier	Gâteau basque

Votre Choix								
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Nouvelle recette

\* Contient du porc



Repas froid

# MENUS DIABETIQUES

Semaine n° 14

Du Lundi 5 au Dimanche 11 Avril 2021




NOM :

PRENOM:

## Lundi de Pâques

MENU A		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		05/04/21	06/04/21	07/04/21	08/04/21	09/04/21	10/04/21	11/04/21
Potage		Potage jardinière de légumes bio	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
Hors d'Œuvre		Terrine de poissons mayonnaise	Poireaux mimosa	Carottes râpées ciboulette	Œuf dur sauce béarnaise	Salade printanière	Tomate au maïs	Museau vinaigrette*
Plats garnis	Viande	Sauté de mouton sauce cresson	Saucisse de Toulouse grillée*	Aiguillettes de poulet au curry	Mijoté de bœuf au paprika	Dos de colin et sa julienne de légumes	Couscous royal	Galopin de veau sauce chasseur
	Légume	Flageolets	Frites four Haricots verts	Purée de haricots verts Courgettes à la tomate	Riz aux petits légumes Haricots beurre persillés	Coquillettes Epinards à la crème	Semoule au curcuma	Petits pois
Produit laitier		Mini pavé d'affinois	Yaourt nature sans sucre	(Bûchette mi-chèvre)	Yaourt nature sans sucre	Brique	Saint-Paulin	Yaourt nature sans sucre
Dessert		Pomme	Poire	Compote de pomme-ananas sans sucre	Poire	Ananas au naturel	Yaourt aux fruits sans sucre	Ananas frais

MENU B		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage		Potage jardinière de légumes bio	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
Hors d'Œuvre		Salade de perles aux dés de jambon*	Salade madrilène	Radis beurre	Concombre à la menthe	Taboulé	Entrées variées	Cœurs de palmier à la provençale
Plats garnis	Viande	Filet de limande meunière	Moussaka de bœuf	Cervelas obernois*	Paupiette de lapin sauce moutarde	Fricassée de volaille aux pêches	Cordon bleu	Poule au pot
	Légume	Duo de chou romanesco et chou fleur		Pâtes	Ratatouille	Chou-fleur	Bâtonnets de carottes sautés	Riz
Produit laitier		Mini pavé d'affinois	Camembert	(Bûchette mi-chèvre)	Saint-Morêt	Emmental	Gouda	(Coulommiers)
Dessert		Gâteau au chocolat	Crème dessert praliné et biscuits secs	Orange	Beignet à l'abricot	Liégeois de fruits pomme-framboise sur coulis de cassis	Kiwi	Chou pistache 

Votre Choix								
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--

\* Contient du porc



Repas froid

# MENUS DIABETIQUES

Semaine n° 15

Du Lundi 12 au Dimanche 18 Avril 2021



NOM :

PRENOM:

MENU A		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		12/04/21	13/04/21	14/04/21	15/04/21	16/04/21	17/04/21	18/04/21
<b>Potage</b>		Potage de jardinière de légumes BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Asperge vinaigrette	Salade fermière	Carottes râpées aux pignons de pin	Céleri rémoulade	Tomate au vinaigre balsamique	Œuf dur mayonnaise	Champignons à la grecque
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Brochettes de porc sauce pesto rosso*	Paupiette de veau au cumin	Sauté de volaille à la lyonnaise	<u>Rôti de bœuf froid sauce mayonnaise</u>	Dos de colin meunière	Escalope de volaille au jus	Paleron de bœuf aux carottes
	<b>Légume</b>	Lentilles	Blé à la tomate Haricots verts vapeur	Pommes vapeur Ratatouille	Pommes sautées Julienne de légumes	Riz Jeunes carottes sautées	Pâtes Brocolis ciboulette	Pommes rondes Chou vert braisé
<b>Produit laitier</b>		Tomme noire	Yaourt nature sans sucre	Saint Nectaire	Petit suisse nature sans sucre	Port Salut	Montalait	(Pointe de brie)
<b>Dessert</b>		Fromage blanc nature sans sucre	Orange	Fromage blanc nature sans sucre	Compote de pomme-pruneau sans sucre	Yaourt aux fruits sans sucre	Pomme	Poire

MENU B		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>Potage</b>		Potage de jardinière de légumes BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Poireaux à la graine de moutarde	Flan courgette chèvre	Betteraves aux noix	Salade niçoise	Salade de lentilles aux fines herbes	Concombre vinaigrette	Fonds d'artichauts sauce tartare
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Poisson à la Bordelaise	Fondant de poulet farci aux fruits secs	Lasagnes ricotta épinards	Tranchettes de volaille sauce barbecue	Sauté de porc au maroilles*	Spaghettis bolognaise	Crépinette grillée aux herbes sauce brune*
	<b>Légume</b>	Poêlée méridionale	Carottes	Salade verte	Haricots verts	Frites four		Purée
<b>Produit laitier</b>		Rondelé poivre	Edam	Milanette	(Carré de l'Est)	Tomme blanche	Cantal	(Pointe de brie)
<b>Dessert</b>		Arlequin de fruits	Brassé à la pulpe de fruits	Pomme rouge	Tarte au citron	Kiwi	Compote pomme-banane et biscuits secs	Clafoutis aux pruneaux

<b>Votre Choix</b>								
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

\* Contient du porc



Repas froid

# MENUS DIABETIQUES

Semaine n° 16

Du Lundi 19 au Dimanche 25 Avril 2021



NOM :

PRENOM:

MENU A		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		19/04/21	20/04/21	21/04/21	22/04/21	23/04/21	24/04/21	25/04/21
<b>Potage</b>		Potage de champignons de Paris et persillade BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Salade du jardinier	Radis beurre	Poireaux vinaigrette	Œuf dur sauce tartare	Trio brocolis poulet tomates	Salade coleslaw	Salade de gésiers
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Rôti de dinde à la diable	Bœuf braisé sauce charcutière	Médailles de chapon aux marrons	Haché d'agneau sauce poivre	Sauté de porc sauce mironton*	Omelette au fromage	Blanquette de veau au cidre
	<b>Légume</b>	Linguines Epinards à la crème	Boullgour à la tomate Gratin de chou-fleur	Riz Epinards à la crème	Pennes Duo de carottes	Semoule Haricots beurre persillés	Petits pois à l'étuvée	Purée Poêlée de légumes
<b>Produit laitier</b>		Yaourt nature sans sucre	Tomme noire	Yaourt nature sans sucre	Petit suisse nature sans sucre	Yaourt nature sans sucre	Cantal	Yaourt nature sans sucre
<b>Dessert</b>		Coupelle de fruits au naturel	Compote pomme-fraise sans sucre	Orange	Poire	Kivi	Yaourt aux fruits sans sucre	Ananas frais

MENU B		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>Potage</b>		Potage de champignons de Paris et persillade BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Fromage de tête vinaigrette*	Feuilleté du jardinier	Chou rouge aux noisettes	Tomates à l'huile d'olive	Concombre au maïs	Salade de farfalles au jambon*	Betteraves vinaigrette
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Cuisse de poulet aux champignons	Côte de porc sauce chorizo*	Aiguillettes de poulet panées multicéréales	Dos de colin sauce citron	Brandade de poisson	Boudin noir*
	<b>Légume</b>	Chou-fleur	Carottes	Petits pois à l'étuvée	Epinards à la crème	Riz		Purée
<b>Produit laitier</b>		Emmental	Carré frais	Gouda	Rondelé poivre	(Coulommiers)	Saint-Nectaire	(Bûchette mi-chèvre)
<b>Dessert</b>		Liégeois café et biscuits secs	Pomme rouge	Brassé à la pulpe de fruits	Cookie chocolat blanc cranberries	Petit pot de crème au chocolat	Pomme bicolore	Tarte fine aux pommes

<b>Votre Choix</b>								
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

\* Contient du porc  Repas froid



# MENUS DIABETIQUES

Semaine n° 17

Du Lundi 26 Avril au Dimanche 2 Mai 2021



NOM :

PRENOM:

*Fête du travail*

MENU A		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		26/04/21	27/04/21	28/04/21	29/04/21	30/04/21	01/05/21	02/05/21
<b>Potage</b>		Potage de jardinière de légumes BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Entrées variées	Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette	Radis rémoulade	Carottes râpées aux fines herbes	Salade de risettis fenouil et saumon fumé	Poireaux à la crème de moutarde
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Filet de maquereaux sauce provençale	Carbonnade de bœuf à la flamande	Boulettes de bœuf charolaise sauce tomate	Sauté de volaille sauce pesto rosso	Dos de colin sauce corail	Filet de saumon au beurre blanc	Saucisse de Toulouse Label rouge grillée*
	<b>Légume</b>	Pommes de terre vapeur Courgettes à la tomate	Petits pois carottes	Tortis Haricots verts vapeur	Purée Carottes rondelles	Pommes vapeur Choux de Bruxelles	Tagliatelles à l'huile à la truffe Poêlée aux deux carottes	Haricot coco à la tomate
<b>Produit laitier</b>		Montalait	Yaourt nature sans sucre	(Coulommiers)	Yaourt nature sans sucre	Petit suisse nature sans sucre	Yaourt nature sans sucre	(Carré de l'Est)
<b>Dessert</b>		Fromage blanc nature sans sucre	Orange	Fromage blanc nature sans sucre	Kiwi	Poire	Coupelle de fruits au naturel	Poire

MENU B		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>Potage</b>		Potage de jardinière de légumes BIO	Soupe de légumes du potager	Potage de potiron	Potage de légumes verts	Potage de jardinière de légumes BIO	Potage de carottes et pointe de crème BIO	Potage de champignons de Paris et persillade BIO
<b>Hors d'Œuvre</b>		Salade lyonnaise*	Feuilleté de poulet à la normande	Macédoine à la russe	Taboulé aux raisins	Salade méridionale	Jambon de Bourgogne persillé*	Salade flamenco*
<b>Plats garnis</b>	<b>Viande</b>	Escalope viennoise	Escalope de volaille au thym	Tranchettes de volaille aux épices et miel	Andouillette grillée sauce moutarde*	Sauté de porc à l'estragon*	Aiguillettes de canard à l'orange	Rôti de veau à la provençale
	<b>Légume</b>	Ratatouille	Frites	Chou-fleur	Pommes vapeur	Petits pois	Pâtes	Poêlée potagère
<b>Produit laitier</b>		Bleu douceur	Montalait	(Coulommiers)	Saint-Paulin	Tomme blanche	Ortolan	(Carré de l'Est)
<b>Dessert</b>		Coupelle de pêche	Mousse au chocolat et biscuits secs	Pomme golden	Tarte au chocolat	Faisselle et miel	Flan pâtissier	Gâteau basque

<b>Votre Choix</b>								
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

\* Contient du porc  Repas froid