



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Cœurs de palmier aux oignons rouges & tomates	Crêpe dorée à l'emmental		Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terres à la ciboulette
Taboulé aux raisins secs et coriandre	Julienne de betteraves vinaigrette		Tranches saucissons secs	Tranche de surimi /fromage blanc ciboulette
Sauce bolognaise	Nuggets de blé façon thai sauce soja miel		Pièce de Rôti de veau au jus	Filet de lieu et son crémeux de citron
Paupiette de veau à la crème	Carottes fraîches ss persillade		Saucisses de volaille grillées aux herbes	Calamars à la romaine et béarnaise froide
Penne rigate à l'huile d'olive	Frites fraîches		Tajine de haricots blancs au butternut	Haricots verts (ss persillade)
Fondue de poireaux frais du chef	Eclair au chocolat		Boulgour pilaf à la tomate	Farfalles au beurre
Brie	Yaourt aux fruits		Fromage blanc au caramel beurre salé	Fruits frais de saison
Compote tous fruits			Cocktail de fruits au sirop	Yaourt nature sucré



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Mouliné du jardin	Mousse de foie et ses condiments		Batavia fraîche au surimi	Quiche du chef au fromage de la maison (entrée)
Bolée de betteraves vinaigrette	Demi pêche au thon		Salade d'haricots verts aux échalotes	Julienne de carottes vinaigrette balsamique
Pièce de veau hachée aux échalotes	Blanc de poulet grillé		Sauté de boeuf aux oignons	Filet de merlu sauce hollandaise
Emincés de porc aux herbes	Boulette d'agneau façon tajine		Pièce de Rôti de veau au jus	Filet de poisson pané & citron
Purée de pois cassé de la maison	Pommes de terre vapeur fraîches		Petits pois braisés	Haricots beurre (ss persillade)
Poêlée de butternut	Choux fleur aux épices		Blé pilaf	Macaronis au beurre demi-sel
Fromage blanc vanillé	Petit fromage frais		Brownie au chocolat maison	Fruits frais de saison
Coupe d'Abricots au sirop	Compote pomme cassis		Petit suisse nature (en dessert)	Fromage blanc vanillé





LUNDI
Déjeuner
Pizza maison au fromage (entrée)
Terrine de légumes frais bio et sa mayonnaise aillé
Sauté de cochon à la moutarde
Escalope de dinde aigre douce
Brocolis
Boulgour
Compote de pommes
Crème dessert au caramel

MARDI
Déjeuner
Duo de carottes et celeri vinaigrette
Duo de saucissons et ses condiments
Dahl de lentilles corail
Riz pilaf
Poêlée de patate douce et navets confits
Ile flottante
Fruits frais de saison

MERCREDI
Déjeuner

JEUDI
Taboulé oriental à la menthe
potage tomate vermicelle
Pièce de rôti de boeuf VBF au jus
Filet de poulet grillé miel et citron
Carottes fraîches façon vichy
Blé pilaf
Fruits frais de saison
Mimolette

VENDREDI
Déjeuner
Mirepoix de légumes frais vinaigrette
Le véritable Œuf mimosa du Chef
Sauce carbonara de saumon
nugget's de poisson et sa béarnaise froide
Penne rigate
Fondue de poireaux frais au beurre
Crêpe sauce chocolat
Petits suisse aux fruits (en dessert)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Timbale de céréales	Salade de blé aux oeufs durs		Rillettes et ses condiments	Houmous et son toast
Julienne de céleri rave frais en rémoulade	Asperges vinaigrette		Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Tranche de surimi sauce bulgare
Pièce de rôti de dinde frais au jus	Boulettes d'agneau au cumin		La blanquette de veau de la mère Brazier	Filet de poisson meunière
Steak haché de veau au jus corsé	Saute de poulet à la tomate		Nuggets de poulet et sauce barbecue maison	Filet de colin sauce provençale
Haricots verts (ss persillade)	Petits pois braisés		Riz créole	Julienne de légumes frais
Pommes de terre fraîches sautées à crues (ss persillade)	Bâtonnets de Carottes fraîches braisées		Poêlée de légumes frais du moment (sans persillade)	Pâtes au beurre
Kiri	Fruits frais de saison		flan pâtissier de la maison	Petit suisse nature sucré (en dessert)
Compote pomme cassis	Fromage blanc nature sucré		Compote tous fruits	Fruits frais de saison





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade de haricots verts vinaigrette balsamique	Bolée de concombre à la menthe		Salade verte, avocats et poivrons	velouté de tomates aux vermicelles
Taboulé frais du chef	Rillettes de thon au fromage frais		Terrine de légumes frais du chef sauce mousseline	Salade de boulgour aux aubergines grillées
Nuggets de blé	Pièce de rôti de porc frais braisée		Rôti de veau frais au paprika	Coeur de merlu poché
Coquillettes au beurre	Tortilla aux pommes de terre fraîches		Haut de cuisse de poulet à l'ancienne	Filet de poisson meunière sauce tartare
Brunoise de légumes frais	Carottes fraîches en persillade		Pommes de terre en persillade	Fondue d'épinard béchamel
Compote pomme banane	Boulgour pilaf		Petits pois braisés	Riz pilaf
Bûche du Pilat	Moelleux au citron maison		Coupe de fromage blanc au spéculoos	Fruits frais de saison
	Cocktail de fruits au sirop		Coupe de pêche au sirop	velouté fruité



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Julienne de carottes vinaigrette maltaise	Terrine de campagne et ses condiments		Salade de torsades colorées	Radis croq'sel
Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Bolée de betteraves vinaigrette		Julienne de céleri rave frais sauce bulgare	Velouté de légumes frais de saison
Emincé de cochon aux épices	Haut de cuisse de poulet rôtie au jus d'ail		Wok de boeuf de notre chef	Brandade de poisson du chef au persil
Boulettes de boeuf aux oignons	Paupiette de veau au jus		Pièce de rôti de dinde	Beignets de calamars et citron
Riz basmati	Dés de butternut aux épices douces		Haricots beurre au jus	Salade verte fraîche
Haricots verts en persillade	Boulgour pilaf		Semoule au beurre	Poêlée de petits légumes frais
Camembert	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat de notre chef		Fruits frais de saison	Poire au sirop
Coupe d'ananas au sirop	Fruits frais de saison		Petit suisse nature sucré (en dessert)	Gouda





LUNDI
Déjeuner
Bolée de betteraves vinaigrette
Caviar de lentilles du chef
Boulettes de boeuf à la tomate
Emincés de volaille aux oignons
Riz créole
Petits pois braisés
Tomme blanche
Fruits frais de saison

MARDI
Déjeuner
Mirepoix de légumes frais mayonnaise
Bolée de concombre vinaigrette balsamique
Quiche du chef aux trois fromages
Salade d'haricots beurre vinaigrette
Pâtes
Liegeois au chocolat
Coupe d'Abricots au sirop

MERCREDI
Déjeuner

JEUDI
Déjeuner
Radis croq'sel
Allumette au fromage
Sauté de veau aux olives
Escalope viennoise
Jeunes carottes fraîches braisées
Boullgour à l'huile d'olives
Moelleux aux pommes de tatie rosette
Compote

VENDREDI
Déjeuner
Salade d'avocat sauce cocktail
Salade de crudités (en entrée)
Filet de lieu sauce nantua
Filet de poisson pané & citron
Coquillettes au beurre
Fondue d'épinard à la crème
Salade de fruits frais du moment
Brie



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Julienne de carottes fraîches et vinaigrette	Crêpe dorée à l'emmental		Salade de concombres ciboulette	Taboulé libanais de notre chef
Bolée de cœurs de palmier vinaigrette à l'orange	Julienne de céleri branche en rémoulade		Soupe de légumes frais	Julienne de carottes vinaigrette balsamique
Fish and chip's et sa sauce tartare maison	Pièce de veau hachée au jus		Blanc de poulet façon rougail	Coeur de merlu crème de basilic
Haut de cuisse de poulet Français rôti	Escalope de dinde sauce barbecue		Boulettes d'agneau aux abricots secs	Beignets de calamars et sauce béarnaise froide
Pommes de terre fraîches sautées à crues (ss persillade)	Petits pois à la française		Macaronis	Polenta crémeuse
Brocolis	Blé créole		Carottes fraîches (ss persillade)	Haricots verts (ss persillade)
Fromage blanc nature sucré	Compote		Gaufre et coulis de chocolat	Fruits frais de saison
Poire au sirop	Yaourt aux fruits		Yaourt nature S/ Sucre	Edam





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Terrine de légumes frais et sa mayonnaise ailée	Salade mexicaine de la maison		Radis et micro beurre	Salade de blé à l'indienne
Salade de pommes de terres aux échalotes et ciboulette	Terrine de campagne et ses condiments		Asperges vinaigrette	Dés de concombre au citron
Sauté de veau au paprika	Ravioli de boeuf mornay d'emmental		Nuggets de blé & ketchup maison	Filet de lieu poché
Rôti de porc au jus de romarin	Blanc de volaille sauce au poivre		Poêlée de légumes frais du moment	Beignets de poisson frits
Riz basmati	Salade verte fraîche		Boullgour pilaf	Carottes fraîches façon vichy
Haricots beurre au jus	Brocolis braisés		Moelleux aux carambars maison	Pâtes au beurre
Mimolette	Fruits frais de saison		Ananas rôti vanillé	Yaourt aux fruits
Fruits frais de saison	Crème dessert au caramel			Cocktail de fruits au sirop



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	menu brésilien
Julienne de carottes fraîches et raisins secs	Mirepoix de légumes frais mayonnaise		Tranches saucissons et ses condiments	Salpicao
Salade de riz à la grecque (féta AOP et olives noires)	Bolée de lentilles à la coriandre		Mousse de radis au fromage frais	Salade de tomates et maïs
Rôti de porc frais au jus	Emincés de boeuf sauce barbecue		Aiguillettes de poulet marinées	Moqueca
Boulettes d'agneau au cumin	Escalope viennoise		Paupiette de veau à la crème	Filet de poisson meunière sauce tartare
Purée de pois cassé de la maison	Haricots verts (ss persillade)		Bâtonnets de Carottes fraîches braisées	Riz créole
Poêlée de légumes façon tajine	Pommes de terre fraîches sautées à crues (ss persillade)		Pâtes	Petits légumes frais
Saint Nectaire	Riz au lait de coco de la maison		Mousse au chocolat	Salade de fruits exotiques
Coupe de poires au sirop	Compote		Pomme cuite et son caramel beurre salé	Petit suisse nature sucré (en dessert)

