



Sem. 3 - 13/01/2025 au 19/01/2025




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coeurs de palmier aux oignons rouges & tomates	Crêpe dorée à l'emmental		Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Salade de pommes de terres à la 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
Penne rigate à l'huile d'olive	Carottes fraîches		Tajine de haricots blancs au butternut	Haricots verts
Fondue de poireaux frais du chef	Frites fraîches		Boulgour pilaf à la tomate	Farfalles au beurre
Brie	Eclair au chocolat		Fromage blanc au caramel beurre salé	Fruits frais de saison

Sem. 4 - 20/01/2025 au 26/01/2025


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mouliné du jardin	Mousse de foie et ses condiments		Batavia fraîche au surimi	Quiche du chef au fromage de la maison (entree)
Pièce de veau hachée aux échalotes	Blanc de poulet grillé		Sauté de boeuf aux oignons	Filet de merlu sauce hollandaise
Purée de pois cassé de la maison	Pommes de terre vapeur fraîches		Petits pois braisés	Haricots beurre
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



Sem. 5 - 27/01/2025 au 02/02/2025


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza maison au fromage (entrée)	Duo de carottes et celeri vinaigrette		Taboulé oriental à la menthe	Mirepoix de légumes frais vinaigrette
Sauté de cochon à la moutarde	Dahl de lentilles corail		Pièce de rôti de boeuf VBF au jus	Sauce carbonara de saumon
Brocolis	Riz pilaf		Carottes fraîches façon vichy	Penne rigate
Boulgour	Poêlée de patate douce et navets confits		Blé pilaf	Fondue de poireaux frais au beurre
Compote de pommes	Ile flottante		Fruits frais de saison	Crêpe sauce chocolat


Sem. 6 - 03/02/2025 au 09/02/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Timbale de céréales	Salade de blé aux oeufs durs		Rillettes et ses condiments	Houmous et son toast
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
Haricots verts	Petits pois braisés		Riz créole	Julienne de légumes frais
Pommes de terre fraîches sautées à crues	Bâtonnets de Carottes fraîches braisées		Poêlée de légumes frais du moment	Pâtes au beurre
Kiri	Fruits frais de saison		flan pâtissier de la maison	Petit suisse nature sucré (en dessert)




Sem. 7 - 10/02/2025 au 16/02/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts vinaigrette balsamique	Bolée de concombre à la menthe		Salade verte, avocats et poivrons	velouté de tomates aux vermicelles
Nuggets de blé	Pièce de rôti de porc frais braisée		Rôti de veau frais au paprika	Coeur de merlu poché
Coquillettes au beurre	Carottes fraîches BIO en persillade		Pommes de terre bio en persillade	Fondue d'épinard béchamel
Brunoise de légumes frais	Boulgour pilaf		Petits pois braisés	Riz pilaf
Compote pomme banane	Moelleux au citron maison		Coupe de fromage blanc au spéculoos	Fruits frais de saison

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Julienne de carottes vinaigrette malsaise	Terrine de campagne et ses condiments		Salade de torsades colorées	Radis croq'sel
Emincé de cochon aux épices	Haut de cuisse de poulet rôti au jus d'ail		Wok de boeuf de notre chef	Brandade de poisson du chef au persil
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


Sem. 11 - 10/03/2025 au 16/03/2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bolée de betteraves vinaigrette aillée	Mirepoix de légumes frais mayonnaise		Radis croq'sel	Salade d'avocat sauce cocktail
Boulettes de boeuf à la tomate	Quiche du chef aux trois fromages		Sauté de veau aux olives	Filet de lieu sauce nantua
Riz créole	Salade d'haricots beurre vinaigrette		Jeunes carottes fraîches braisées	Coquillettes au beurre
Petits pois braisés	Pâtes		Boulgour à l'huile d'olives	Fondue d'épinard à la crème
Tomme blanche	Liegeois au chocolat		Moelleux aux pommes de tatie rosette	Salade de fruits frais du moment




Sem. 12 - 17/03/2025 au 23/03/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Julienne de carottes fraîches et vinaigrette	Crêpe dorée à l'emmental		Salade de concombres ciboulette	Taboulé libanais de notre chef
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
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


Sem. 13 - 24/03/2025 au 30/03/2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine de légumes frais et sa mayonnaise aillé	Salade mexicaine de la maison		Radis et micro beurre	Salade de blé à l'indienne
Sauté de veau au paprika	Ravioli de boeuf mornay d'emmental		Nuggets de blé & ketchup maison	Filet de lieu poché
Riz basmati	Salade verte fraîche		Poêlée de légumes frais du moment	Carottes fraîches façon vichy
Haricots beurre au jus	Brocolis braisés		Boulgour pilaf	Pâtes au beurre
Mimolette	Fruits frais de saison		Moelleux aux carambars maison	Yaourt aux fruits



Sem. 14 - 31/03/2025 au 06/04/2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Julienne de carottes fraîches et raisins secs	Mirepoix de légumes frais mayonnaise		Tranches saucissons et ses condiments	menu Brésilien
Rôti de porc frais au jus	Emincés de boeuf sauce barbecue		Aiguillettes de poulet marinées	Salpicao
Purée de pois cassé de la maison	Haricots verts (ss persillade)		Bâtonnets de Carottes fraîches braisées	Moqueca
Poêlée de légumes façon tajine	Pommes de terre fraîches sautées à crues (ss persillade)		Pâtes	Riz créole
Saint Nectaire	Riz au lait de coco de la maison		Mousse au chocolat	Petits légumes frais
				Salade de fruits exotiques