






















































	Lundi	Mardi	Jedi	Vendredi
Période du 9 mars au 13 mars	<p>LE JOUR DU Végé</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé  Salade de lentilles  Pizza comté beaufort Salade verte Petit moulé ail et fines herbes Montboissier Compote pomme-cassis Compote pommes poires  	<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves  Boulettes de boeuf  sauce tomate Bolognaise au thon Penne  Camembert  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Rosette <i>Sans porc : Rillettes aux deux poissons maison</i> Rôti de veau sauce forestière Riz à l'indienne  Riz méli mélo du potager Gouda Fromy Fruits de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade  Endives vinaigrette Poisson mariné au thym Choux romanesco Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Clafoutis aux Abricots 
Période du 16 mars au 20 mars	<ul style="list-style-type: none"> Salade gourmande Salade de pommes de terre à l'orientale Escalope de poulet printanière Steak haché de saumon au basilic Poêlée de légumes Saint Paulin Cotentin nature Fruits de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées maison Laitue iceberg Bœuf sauté au curry Médaille de merlu sauce lombarde Boullgour  Emmental Brebis crème Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille 	<p>LA BELGIQUE, ÇA ME GOÛTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade Belgique Moules à la crème Choux de Bruxelles Yaourt nature  Gâteau amande spéculoos  	<p>LE JOUR DU Végé</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes  parisienne Salade de blé  à l'orientale Oeufs durs Epinars à la béchamel Fraidou Mimolette Fruits de saison
Période du 23 mars au 27 mars	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre à la catalane Taboulé Steak haché de cabillaud sauce citron Chou-fleur à la béchamel Saint Nectaire AOC Fromage fondu Compote de pommes fraises  Compote pommes abricots  	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes maison Crozets à la crème et dés de jambon  <i>Sans porc : Filet de hoki sauce normande</i> Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruits de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées à la méridionale  Salade verte chiffonnade Semoule façon couscous  végétarien Montboissier Petit moulé ail et fines herbes Crème dessert à la vanille Flan nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade fantaisie Céleri rémoulade Sauté de dinde sauce diablo  Quenelles nature sauce marenge  Haricots verts Chèvre Tomme blanche Cake au chocolat 
Période du 30 mars au 3 avril	<p>LE JOUR DU Végé</p> <ul style="list-style-type: none"> Radis et beurre Salade farandole Pennes sauce coco haricots tomate Faiselle  Yaourt brassé  à la banane Pêches au sirop léger Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Roulade de volaille aux olives Terrine de poisson blanc Poisson blanc gratiné au fromage Purée de céleri et pommes de terre Carré de l'est Fromy Fruits de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw  Salade verte  Paupiette de veau au jus Crêpe au fromage Ratatouille Petit moulé nature Saint Paulin Gâteau de Savoie au citron  	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Salade de betteraves Rôti de boeuf sauce provençale Steak haché de thon sauce basilic Blé Edam Croc'lait Fruits de saison 

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 6 avril au 10 avril	<p>Douceur aux champignons maison Salade de betteraves Chili con carne Riz  créole Riz  au chili végétarien Croc'lait Montboissier Fruits de saison</p>	<p>Salade verte  Omelette  Gratin de Crécy  Fromage blanc  nature Compote pommes abricots </p>	<p>Friand au fromage Crêpe aux champignons Rôti de dinde froid Colin meunière Mélange légumes haricots plats Tomme blanche Fromage fondu Fruit de saison </p>	<p>Céleri rémoulade Carottes râpées maison Hoki aux huiles parfumées au curry  Lentilles  Coulommiers Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel Crème dessert au chocolat</p>
Période du 13 avril au 17 avril	<p>FERIE</p>	<p>Salade de betteraves  Salade de haricots verts  Steak de colin sauce asperges  Purée de pommes de terre  Fromy Gouda Fruits de saison</p>	<p>PÂQUES Salade verte  & vinaigrette du terroir maison Boulettes d'agneau sauce pois cassés Hoki sauce pois cassés Petits pois Cake nutolade et pépites  & crème anglaise <i>Chocolat de Pâques</i></p>	<p>LE JOUR DU Végé  Concombre en salade Salade coleslaw Tortellonis Pomodoro Mozzarella  à la tomate Brie Fraidou Compote pomme-ananas Compote pommes bananes </p>

Les services à table auront le premier choix proposé

 Pâtisserie maison

 Recette des Chefs

 Recette Ducasse Conseil