



Le chef vous propose du 26 février au 3 mars 2024

DEJEUNER

Lundi 26	Salade grecque Tripes à la mode de Caen Purée / Ratatouille Plateau de fromages Chariot de desserts	
Mardi 27	Toast de fromage Soufflé de poisson à la bisque Tortis / Flan de légumes Plateau de fromages Chariot de desserts	
Mercredi 28	Terrine de poisson Boulettes d'agneau au thym Flageolets / Carottes braisées Plateau de fromages Chariot de desserts	
Jeudi 29	Poireau vinaigrette Tartiflette du Chef Salade verte Plateau de fromages Chariot de desserts	
Vendredi 1er	Salade de maïs aux croûtons Gratin de la mer Boulgour / Salsifis Plateau de fromages Chariot de desserts	
Samedi 2	Salade d'endives au bleu Saucisse fumée Pommes vapeur persillées / Sauté de choux Plateau de fromages Chariot de desserts	
Dimanche 3	Rillettes Bœuf Bourguignon Tagliatelles Plateau de fromages Chariot de desserts	

3 Etoiles * * *

⇒ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.

2 Etoiles * *

⇒ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.

1 Etoiles *

⇒ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.

0 Etoiles

⇒ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).



Le chef vous propose du 4 au 10 mars 2024

DEJEUNER

Lundi 4	<p>Feuilleté de légumes Sauté de volaille au basilic Pâtes / Haricots plats persillés Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Mardi 5	<p>Fromage de tête Rôti de porc au miel Gratin de choux-fleurs / Boulgour Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Mercredi 6	<p>Salade de riz et surimi Boudin Pomme / Purée de pomme de terre Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Jeudi 7	<p>Salade César Bourguignon de bœuf Tagliatelles / Carottes sautées Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Vendredi 8	<p>Râpé de courgettes et raisins Marée fraîche sauce Orly Fenouil / Polenta Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Samedi 9	<p>Terrine de légumes Boulettes d'agneau façon tajine Légumes tajine / Semoule Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Dimanche 10	<p>Carottes râpées Mignon de porc Purée de pois cassés / Salsifis Plateau de fromages Chariot de desserts</p>

3 Etoiles * * *

⇒ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.

2 Etoiles * *

⇒ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.

1 Etoiles *

⇒ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.

0 Etoiles

⇒ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).



Le chef vous propose du 11 au 17 mars 2024

DEJEUNER

Lundi 11	<p>Salade grecque Rôti de dinde Epinards à la crème / Riz pilaf Plateau de fromages Chariot de desserts</p>	
Mardi 12	<p>Cake basque Tripes à la mode de Caen Ratatouille / Pommes de terre sautées Plateau de fromages Chariot de desserts</p>	
Mercredi 13	<p>Salade de betteraves Sauté de porc campagnard Lentilles / Choux de Bruxelles Plateau de fromages Chariot de desserts</p>	
Jeudi 14	<p>REPAS DE LA SAINT PATRICK Inscriptions au plus tard le mercredi 6 mars</p>	
Vendredi 15	<p>Endives aux noix Moules Frites Plateau de fromages Chariot de desserts</p>	
Samedi 16	<p>Taboulé de choux-fleurs Normandin de poulet Boulgour / Blettes Plateau de fromages Chariot de desserts</p>	
Dimanche 17	<p>Œuf mimosa Saucisse fumée Pennes / Sauté de chou Plateau de fromages Chariot de desserts</p>	

3 Etoiles * * *

⇒ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.

2 Etoiles * *

⇒ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.

1 Etoiles *

⇒ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.

0 Etoiles

⇒ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).



Le chef vous propose du 18 au 24 mars 2024

DEJEUNER

Lundi 18	<p>Céleri rémoulade Viennoise de dinde Blé à la tomate / Julienne de légumes Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Mardi 19	<p>Salade alsacienne Boulettes de bœuf Riz / Poireaux à la crème Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Mercredi 20	<p>Duo de saucissons Poulet rôti Haricots verts / Frites Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Jeudi 21	<p>Salade de champignons Joue de bœuf confite Carottes aux échalottes / Purée de pommes de terre Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Vendredi 22	<p>Taboulé libanais Marée fraîche Quinoa / Gratin de brocolis Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Samedi 23	<p>Salade de chou blanc aux noix Jambon braisé au porto Lentilles / Courgettes sautées Plateau de fromages Chariot de desserts</p>
Dimanche 24	<p>Pâté en croûte Cervelas Orloff Pâtes / Petits pois à la française Plateau de fromages Chariot de desserts</p>

3 Etoiles ***	⇒ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.
2 Etoiles **	⇒ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.
1 Etoiles *	⇒ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.
0 Etoiles	⇒ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).