

" MENU DU JOUR "

lundi 20 mars 2023

DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Radis beurre
Carottes râpées ciboulette
Salami

2 Plats

Tajine de poulet aux abricots secs
Œufs brouillés

3 Garnitures

Semoule
Légumes tajine

4 Produits Laitiers

Bleu
Yaourt nature
Yaourt aromatisé

5 Desserts

Flan chocolat
Fruit de saison
Dartois aux pommes

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Radis beurre

Tajine de poulet aux abricots
secs

Semoule

Bleu

Flan chocolat

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

lundi 20 mars 2023
DÎNER

1 Entrées



Salade verte
Champignons à la Grecque

2 Plats

Bar à pâtes : sauce madras volaille, bolognaise au thon, carbonara

-

3 Garnitures

Pennes

4 Produits Laitiers

Mimolette
Brie

5 Desserts

Fruit de saison
Poire pochée au miel

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade verte

**Bar a pâtes : sauce madras
volaille, bolognaise au thon,
carbonara**

Pennes

Mimolette

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 21 mars 2023

DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Endives aux noix
Cèleri et pomme verte râpés
Salade de pois chiches au cumin

2 Plats

Filet de poisson beurre cumin
Saucisse de Toulouse

3 Garnitures

Gratin de blettes
Lentilles

4 Produits Laitiers

Coulommiers
Yaourt nature
Fromage fondu

5 Desserts

Gâteau ananas
Fruit de saison
Compote pomme (sans sucre ajouté)

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Endives aux noix

Filet de poisson beurre cumin

Gratin de blettes

Coulommiers

Gâteau ananas

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 21 mars 2023
DÎNER

1 Entrées



Carottes râpées à l'orientale
Soupe à l'oignon

2 Plats

Galette de haricots rouges du Chef
Filet de poisson sauce aneth

3 Garnitures

Riz et Quinoa au beurre
Chou-fleur poêlé

4 Produits Laitiers

Fromage blanc
St Nectaire laitier

5 Desserts

Fruit de saison
Salade de fruits frais

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Carottes râpées à l'orientale

**Galette de haricots rouges du
Chef**

Riz et Quinoa au beurre

Fromage blanc

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 22 mars 2023

DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Champignons crus vinaigrette
Chou chinois
Quiche lorraine

2 Plats

Civet de porc
Blanquette de haricots blancs

3 Garnitures

Riz pilaf
Panais braisées

4 Produits Laitiers

St Albray

Fromage blanc
Yaourt aromatisé

5 Desserts

Mousse au chocolat
Entremets caramel

Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Champignons crus vinaigrette

Civet de porc

Riz pilaf

St Albray

Mousse au chocolat

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 22 mars 2023
DÎNER

1 Entrées



Crudités composées
Salade de blé au maïs

2 Plats

Émincé de bœuf aux olives
Filet de poissons

3 Garnitures

Fondue de poireaux
Haricots rouges à la coriandre

4 Produits Laitiers

Edam
Yaourt nature

5 Desserts

Brownies
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Crudités composées

Émincé de bœuf aux olives

Fondue de poireaux

Edam

Brownies

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 23 mars 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Salade verte composée
Macédoine vinaigrette au citron

Coleslaw

2 Plats

Omelette roulée
Filet de poisson aïoli

3 Garnitures

Pommes sautées
Chou vert braisé

4 Produits Laitiers

Bleuet des prairies

Carré frais
Yaourt nature

5 Desserts

Fruit de saison

Quatre quarts
Cocktail de fruits au sirop léger

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade verte composée

Omelette roulée

Pommes sautées

Bleuet des prairies

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 23 mars 2023
DÎNER

1 Entrées



Terrine forestière cornichon
Émincé radis noir sauce fromage blanc

2 Plats

Rôti de dinde à la moutarde
Filet de poisson Bordelaise

3 Garnitures

Poêlée de légumes
Boulgour

4 Produits Laitiers

Carré de l'Est
Yaourt aromatisé

5 Desserts

Fruit de saison
Panna cotta coulis chocolat

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Terrine forestière cornichon

Rôti de dinde à la moutarde

Poêlée de légumes

Carré de l'Est

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

vendredi 24 mars 2023

DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées

Salade de lentilles

Chou rouge aux pommes

Salade de pamplemousse



2 Plats

Émincé de bœuf mironton

Bolognaise légumes frais et secs

3 Garnitures

Épinards béchamel

Tortis

4 Produits Laitiers

Fromage blanc

Fromage fondu

Brie

5 Desserts

Salade de fruits frais

Fruit de saison

Mousse mangue

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de lentilles

Émincé de bœuf mironton

Épinards béchamel

Fromage blanc

Salade de fruits frais

Bon appétit !

