







LUNDI
Déjeuner
Radis et micro beurre
Crème de légumes frais
Boulettes de boeuf à la tomate
Emincés de dinde aigre douce
Semoule parfumée
Poêlée de légumes frais bio du moment façon couscous
Compote pomme fraise 
Tomme grise


MARDI
Déjeuner
Emincé de Choux blanc et son crémeux de mayonnaise
Mirepoix de légumes frais mayonnaise
Quiche du chef aux trois fromages
Haricots beurre bio au jus
Tortis au beurre 
Petit suisse nature sucré (en dessert)
Coupe d'Abricots au sirop


MERCREDI
Déjeuner

JEUDI
Déjeuner
Petite laitue, lardons grillés et croûtons
Allumette au fromage
Rôti de veau braisé aux oignons de notre chef
Emincé de porc confit
Carottes fraîches BIO en persillade 
Boulgour à l'huile d'olives
Gâteau au yaourt de la maison
Fruits frais de saison


VENDREDI
Déjeuner
Mousseline de thon à la ciboulette fraîche
Méli mélo d'agrumes sur lit de salade
Filet de lieu sauce nantua
Filet de poisson meunière et quartier de citron
Pommes de terre fraîches sautées à crues BIO 
Fondue d'épinard à la crème
Salade de fruits frais vanillée
velouté fruit




LUNDI
Déjeuner
Julienne de carottes fraîches BIO vinaigrette balsamique  Pizza maison au fromage (entrée)
Jambon blanc découenné dégraissé
Pièce de boeuf haché au jus
Coquillettes et emmental
Céleri braisé
Poire cuite au chocolat
Fromage blanc nature sucré

MARDI
Déjeuner
Crêpe dorée à l'emmental
Julienne de céleri rave frais en rémoulade
Pièce de rôti de bœuf au jus
Escalope de dinde sauce barbecue
Petits pois à la française
Pépinettes au beurre
Fruits frais de saison BIO
Yaourt aux fruits 


MERCREDI
Déjeuner


JEUDI
menu indien
Ratïa de concombre bio 
Soupe Dhal
Poulet tikka masala
Boulettes d'agneau aux abricots secs
Riz long étuvé coco cumin
Carottes fraîches en persillade
Compotée de banane à l'indienne
Novly chocolat

VENDREDI
Déjeuner
Taboulé frais du chef
Terrine de légumes frais et sa mayonnaise safranée
Beignets de calamars et sauce tartare
Filet de merlu et son crèmeux au citron
Haricots verts bio en persillade 
Pommes fraîches façon boulangère
Fruits frais de saison
Edam







LUNDI
Déjeuner
Julienne de céleri branche en rémoulade
Houmous du chef
Chipolatas grillées aux herbes
Chili con carne
Ecrasé de pommes de terre fraîches BIO 
Poêlée de butternut
velouté fruit
Fruits frais de saison

MARDI
Déjeuner
Salade de blé aux pesto et tomates séchées
Velouté de tomates
Poisson du marché beurre blanc zeste de citron
Blanc de volaille sauce au poivre
Carottes fraîches BIO façon vichy 
Blé pilaf
Fruits frais de saison
Gouda

MERCREDI
Déjeuner

JEUDI
Déjeuner
Salade mexicaine de la maison
le véritable coleslaw bio du centre culinaire 
Rôti de dinde au jus d'ail
Mijoté de cochon frais au curry doux
Haricots beurre à la tombée d'oignons blancs
Boulgour pilaf
Moelleux aux carambars maison
Fruits frais de saison


VENDREDI
Déjeuner
Salade de brocolis du chef
Salade de riz à la grecque (fêta AOP et olives noires)
Bolognaise végétale
Spaghettis au fromage
Courgettes braisées
Fruits frais de saison BIO 
Petits suisse aromatisé (en dessert)





LUNDI
Déjeuner

MARDI
Déjeuner
Bolée de betteraves vinaigrette ailée (à part)
Bolée de lentilles à la coriandre
Raviolis de boeuf, mornay de parmesan aux petits légumes frais
Filet de poisson meunière
Haricots verts en persillade (B)
Novly vanille
Compote pomme banane

MERCREDI
Déjeuner

JEUDI
Déjeuner
Salade de riz vinaigrette au miel
Salade de tomates et maïs
Mijoté de poulet du chef à l'espagnole
Cordon bleu de dinde
Pommes de terre sarladaises
Petits pois braisés BIO 
Mousse au chocolat de Pâques
Fruits frais de saison

VENDREDI
Déjeuner
Salade croquante (radis, émincé, concombre, croutons)
Crêpe dorée à l'emmental
Brandade de poisson du chef au persil
Filet de colin sauce provençale
Salade verte fraîche BIO 
Penne au beurre demi-sel 
Salade de fruits frais du moment
Kiri

