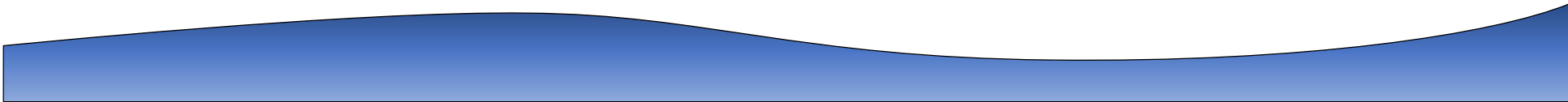








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	menu marseillais	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Julienne de carottes fraîches BIO vinaigrette balsamique 	Pissaladière de la maison			
Feuilleté au fromage	Bolée de tomates au basilic			
Chili sin carne	Poisson blanc façon aïoli			
Riz créole	Mijoté de cochon frais sauce soja			
Poêlée de poivrons frais	Pommes de terre vapeur fraîches			
Novly vanille	Poêlée de légumes frais grillées			
Coupe d'ananas au sirop	Salade de fruits frais de saison de nos régions BIO 			
	Fromage blanc nature sucré			





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner		Déjeuner
Bolée de betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre façon piémontaise		Radis et micro beurre	Mirepoix de concombres au citron
Mirepoix de légumes frais mayonnaise	Julienne de carottes fraîches aux échalotes		Taboulé libanais de notre chef	Tranche de surimi et sa mayonnaise
Joue de boeuf au paprika	Cordon bleu de dinde		Saute de poulet au romarin	Dos de colin sauce normande
Filet de lieu aux fines herbes	Boulettes d'agneau sauce coco curry		Jambon grillé au jus	Beignets de calamars et sauce béarnaise froide
Tortis	Haricots beurre BIO en persillade 		Carottes BIO fraîches façon vichy 	Riz pilaf
Courgettes fraîches sautées en persillade	Polenta crémeuse		Pommes de terre fraîches rissolées en persillade	Brocolis en persillade
Fruits frais de saison BIO 	Fromage Blanc aux fruits		flan pâtissier de la maison	Fruits frais de saison BIO 
Crème dessert praliné	Compote pomme banane		Coupe d'Abricots au sirop	Edam 







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	menu dom tom	Déjeuner
	Terrine de volaille (ST)		Salade verte bio , avocats et crevettes 	Taboulé aux fruits secs
	Manchons de canard (ST)		Accra de morue	Œufs durs mimosa
	Haricots verts (ST)		Rougail saucisse de la maison	Fish and chip's et sa sauce tartare maison
	Cocktail de fruits au sirop (ST)		Colombo d'agneau	Pavé de lieu sauce nantua
			Riz basmati	Fine ratatouille maison
			Achard de légumes frais	Semoule à l'huile d'olive
			Mousse coco au coulis de fruits exotiques	Fruits frais de saison BIO 
			Salade de fruits exotiques	Tomme noire

LUNDI
Déjeuner
Salade de blé aux lardons grillés
Mirepoix de légumes frais vinaigrette
Mijoté de veau au citron et olives vertes
Jambon grillé sauce barbecue maison
Fine piperade du chef
Pommes de terre vapeur BIO 
Crèmeux maison au chocolat
Fruits frais de saison


MARDI
Déjeuner
Râpé de courgettes à la fêta
Crêpe dorée à l'emmental
Curry de dinde du chef
Pièce de boeuf haché au jus
Pépinettes pilaf
poireaux braisés
Fruits frais de saison BIO 
Yaourt nature sucré


MERCREDI	
Déjeuner	
	

JEUDI
Déjeuner
Salade de perles de la mer
Paté de foie et ses condiments
Rôti de porc à l'ail doux
Escalope viennoise
Gratin de brocolis à l'emmental
Riz pilaf tomate
Fruits frais de saison BIO 
Saint Nectaire 


VENREDI
Déjeuner
Bolée de tomates vinaigrette balsamique
Salade d'haricots beurre aux fines herbes
Lasagnes aux fruits de mer du chef
Beignets de poisson et citron
Semoule parfumée
Salade verte fraîche BIO 
Compote tous fruits 
Fromage blanc au coulis de fruits rouges








LUNDI
Déjeuner
Taboulé libanais de notre chef
Bolée de betteraves vinaigrette ailée
Pave de jambon grillé aux herbes
Calamars en persillade
Fine ratatouille maison BIO
Riz basmati 
Camembert
Coupe d'ananas au sirop

MARDI
Déjeuner
Salade d'haricots verts aux échalotes
Bolée de tomates au basilic
Tajine aux boulettes de blé
Semoule à l'huile d'olive
Légumes frais tajine
Fruits frais de saison BIO 
Crème dessert au caramel


MERCREDI
Déjeuner



JEUDI
Déjeuner
Bolée de concombre vinaigrette
Saucisson à l'ail et ses condiments
Paupiette de veau à la crème
Pièce de rôti de bœuf au jus
Pommes de terre fraîches sautées à crues BIO 
Bâtonnets de Carottes fraîches braisées
Moelleux aux carambars maison
Compote pomme cassis


VENDREDI
Déjeuner
Emincés de radis roses au fromage blanc & herbes fraîches
Œufs durs mimosa
Filet de poisson meunière et quartier de citron
Filet de lieu sauce nantua
Haricots beurre en persillade
Coquillettes
Fruits frais de saison BIO 
Yaourt aromatisé


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<p>Julienne de carottes vinaigrette balsamique</p> <p>Gaspacho frais andalou de la maison</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Petits pois braisés BIO </p> <p>Pommes de terre vapeur fraîches</p> <p>Riz au lait de vanille maison</p> <p>Mimolette</p>	<p>Mirepoix de légumes frais mayonnaise</p> <p>Radis croq'sel</p> <p>Pièce de boeuf haché au jus</p> <p>Longe de porc rôti à l'ail</p> <p>Macaronis au beurre demi-sel</p> <p>Tomates provençales de notre chef</p> <p>Fruits frais de saison BIO </p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Tranche de melon charentais</p> <p>Bolée de tomates vinaigrette balsamique</p> <p>La véritable Paëlla du chef</p> <p>Moussaka du Chef gratinée à l'emmental</p> <p>Riz du chef façon Paëlla</p> <p>Haricots plats en persillade</p> <p>Panna cotta au coulis de fruits rouges</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Salade de haricots rouges façon mexicaine (maïs, poivrons, paprika)</p> <p>Bolée de betteraves ciboulette</p> <p>Coeur de merlu citronné</p> <p>Beignets de poisson sauce tartare</p> <p>Courgettes braisées</p> <p>Semoule à l'huile d'olive</p> <p>Fruits frais de saison BIO </p> <p>Fromage blanc vanillé</p>





LUNDI
Déjeuner
Bolée de concombre bio à la menthe 
Caviar de lentilles du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Filet de lieu noir sauce vierge
Semoule à l'huile d'olive
Fondue de poireaux frais du chef
Mousse au chocolat maison
Cocktail de fruits au sirop


MARDI
Déjeuner
Salade composée (batavia, surimi, maïs, emmental)
Tranche de melon charentais
Tarte au fromage du chef
Courgettes fraîches sautées en persillade
Riz pilaf
Fruits frais de saison BIO 
Fromage blanc aromatisé


MERCREDI
Déjeuner



JEUDI
Déjeuner
Rillettes de thon au fromage frais
Timbale de céréales
Paupiette de veau façon stroganoff
Saute de poulet au romarin
Brocolis bio sautés au beurre et échalotes 
boulgour créole
Gaufre au sucre
Emmental


VENDREDI
Déjeuner
Salade d'haricots verts aux échalotes
Bolée de tomates vinaigrette balsamique
Gratiné de poisson sauce aurore
Beignets de calamars et citron
Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade
Fine ratatouille maison
Fruits frais de saison BIO 
Petits suisse aromatisé (en dessert)

LUNDI
Déjeuner
Œufs durs mayonnaise
Tranche de surimi sauce bulgare
Saucisses de Strasbourg au bouillon
Boulettes d'agneau sauce coco curry
Mitonné de petits pois aux oignons bio 
Blé pilaf
Liegeois au chocolat
Pêche fraîche cuite aux amandes

MARDI
Déjeuner
Batavia aux croûtons aillés et dès d'emmental
Tranche de melon charentais
Brandade de poisson blanc du chef à l'huile d'olive
Tranche de rôti de porc frais au jus de thym
Carottes fraîches en persillade
Salade verte fraîche
Fruits frais de saison BIO 
Flan nappé caramel

MERCREDI	
Déjeuner	
	

JEUDI
Déjeuner
Salade de tomates vinaigrette
Salade de pommes de terres aux oignons rouges
Wok de boeuf de notre chef
Escalope de dinde aigre douce
Poêlée de légumes BIO façon wok 
Boulgour pilaf
Beignet au chocolat
Compote pomme framboise

VENREDI
Déjeuner
Julienne de carottes fraîches façon cascot
Asperges sauce mousseline
Dos de colin sauce normande
Filet de poisson pané
Riz créole
Fondue de poireaux frais du chef 
Fruits frais de saison BIO
Saint Nectaire