Semaine du 23 au 27 Mai 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Melon (selon approvisionnement)	Salade du chef	Champignons à la grecque	Cervelas	Carottes râpées
Le Plat	Emincé de bœuf Strogonoff	Poulet rôti	Lasagnes (plat complet)	Ballotine de volaille Colombo de porc Madras	Dos de lieu à l'oseille
La Garniture	Tortis	Frites		Haricots blancs à la tomate	Purée d'épinards
Le Produit laitier	Camembert	Suisse sucré	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Fondu Président
Le Dessert	Yaourt velouté aux fruits	Nappé caramel	Compote pomme framboise	Gâteau au Yaourt	Fruit de saison

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 30 Mai au 03 Juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Macédoine mayonnaise	Melon (selon approvisionnement)	Rillettes, cornichons Pâté de volaille	Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Le Plat	Escalope de volaille basquaise	Rôti de porc sauce lyonnaise Rôti de dinde sauce lyonnaise	Croissant au jambon	Hachis Parmentier (plat complet)	Poisson pané
La Garniture	Haricots verts	Lentilles	Salade verte		Riz
Le Produit laitier	Brie	Suisse sucré	Pont l'évêque	Bûchette	Yaourt sucré
Le Dessert	Liégeois vanille	Compote de pommes	Tarte Amandine framboise	Fruit de saison	Génoise, crème anglaise

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 06 au 10 Juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Melon (selon approvisionnement)	Salade du chef	Salade chopska	Tomates vinaigrette	Pizza tomate fromage
Le Plat	Paupiette de veau sauce charcutière	Rôti de bœuf froid, mayonnaise	Civet de porc	Paëlla (plat complet) Paëlla sans porc (plat complet)	Dos de colin, sauce florentine et tomates cerise
La Garniture	Petits pois	Frites	Spaghettis		Beignets de brocolis
Le Produit laitier	Edam	Yaourt sucré	Gouda	Suisse sucré	Cantafrais
Le Dessert	Dany chocolat	Fruit de saison	Compote pomme poire	Toskatarta (gâteau aux amandes effilées et caramel)	Fruit de saison

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 13 au 17 Juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Salade de pâtes aux légumes	Médaillon de surimi mayonnaise	Tomates vinaigrette	Melon (selon approvisionnement)	Carottes râpées
Le Plat	Poulet rôti	Jambon braisé sauce diable Jambon de dinde sauce diable	Cordon bleu	Steak haché sauce tomate	Poisson pané
La Garniture	Haricots verts	Carottes paysannes, duo fleurettes	Poêlée méridionale	Pommes roty	Coquillettes
Le Produit laitier	Yaourt pulpé	Camembert	Emmental	Yaourt sucré	Rondelé
Le Dessert	Sablé des Flandres (biscuit)	Fruit de saison	Tarte tutti frutti	Muffin aux pépites de chocolat	Compote pomme framboise

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 20 au 24 Juin 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Melon (selon approvisionnement)	Salade de riz niçois	Tomate, mousse de thon	Salade Tzatziki	Salade Piémontaise
Le Plat	Grignotines de porc à la bretonne (plat complet) Aiguillettes de volaille à la bretonne (plat complet)	Rôti de volaille sauce napolitaine	Paleron de bœuf aux échalotes confites	Couscous (plat complet)	Filet de lieu meunière
La Garniture		Haricots beurre	Gratin de macaronis		Choux-fleurs béchamel
Le Produit laitier	Bûchette	Fondu Président	Edam	Yaourt sucré	Saint Paulin
Le Dessert	Yaourt aux fruits (avec morceaux)	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré	Brownies	Fruit de saison

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 27 Juin au 1er Juillet 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Salade de pépinettes au surimi	Melon (selon approvisionnement)
Le Plat	Tandoori de volaille	Raviolis (plat complet)	Croque Monsieur Croque volaille	Rougail saucisses, légumes grillés Rougail saucisses de volaille	Poisson pané
La Garniture	Pommes rissolées		Salade verte	Haricots verts	Semoule
Le Produit laitier	Vache qui rit	Camembert	Cœur de Neufchâtel	Gouda	Yaourt sucré
Le Dessert	Crème dessert vanille	Compote de pommes	Yaourt velouté aux fruits	Fruit de saison	Gâteau au chocolat

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 04 au 05 Juillet 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Melon (selon approvisionnement)	PIQUE NIQUE			
Le Plat	Nugget's de poulet, ketchup				
La Garniture	Macaronis				
Le Produit laitier	Yaourt aromatisé				
Le Dessert	Gaufrette Quadro				

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.