

Dégustez le cookie aux pralines roses de Lyon



	Vendredi 1 ^{er}	Samedi 2	Dimanche 3	Fête des grands-mères				
Midi	Salade aux deux lentilles BIO Filet de poulet sauce au poivre et haricots verts Fromage blanc BIO Tartare de fruits exotiques	Pomelo Bouchées épinards ricotta BIO , légumes verdurette Tartare nature Mousse au café	Duo de brocolis et chou-fleur en vinaigrette Bœuf bourguignon et farfalles Yaourt nature BIO Muffin pâte à tartiner choco noisette					
Soir	Potage aux brocolis Cervelas Flan au chocolat	Soupe de patate douce et lait de coco Cake de cabillaud, ciboulette, zestes de citron Riz au lait	Potage au potiron Gnocchis de jambon et emmental Orange IGP					
	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10	Carraïbes
Midi	Tartare navet carotte Rougail de cabillaud et riz aux légumes Bleu douceur Liégeois à la vanille	Salade perles d'Alaska Boulettes de bœuf à la forestière flan de brocolis et amandes Petit-suisse aux fruits BIO Pomme HVE	Salade landaise et piment d'Espelette Mignon de porc sauce moutarde et jardinière de légumes Comté AOP Cookie praline rose de Lyon	Poireaux vinaigrette Pizza 4 saisons BIO , émincé de chou rouge Fromage blanc BIO Poire HVE	Navet rémoulade Filet de merlu, pommes de terre et légumes St-Paulin BIO Liégeois au café	Duo de crudités Cassoulet Munster AOP Clémentine IGP	Accras de morue Colombo de porc, banane plantain et riz Yaourt au sucre de canne Tarte rhum vanille	
Soir	Potage d'antan Œufs pochés Compote abricot HVE	Potage de céleri nature Chorizo Crème dessert praliné	Mouliné de légumes Salade toscane Kaki AOP	Crème de champignons Blanc de dinde Crème dessert chocolat	Potage St-Germain Omelette au fromage Compote pêche HVE	Crème d'épinards Taboulé au poulet Mousse au citron	Potage au brocolis Bûche de jambon et mousse de foie Pomme HVE	
	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17	
Midi	PDT mimosa Filet de colin MSC sauce à l'aneth et salsifis au parmesan Petit-suisse aux fruits BIO Orange IGP	Chou et carotte aux raisins secs BIO Filet de poulet sauce au poivre et tortis Petit Contentin ail et fines herbes Flan à la vanille	Pâté en croûte de volaille supérieur Rôti de veau au jus, semoule et légumes à l'orientale Faisselle nature Crêpe à la crème de marron	Cornet de radis Rougail saucisse, lentilles et riz Tartare nature Crème dessert au café	Betteraves rouges HVE Paupiette de lapin à la moutarde et tagliatelles Petit-suisse aux fruits BIO Banane	Carottes râpées au jus de citron BIO Poulet sauce barbecue et purée de patate douce Brie BIO Compote mirabelle HVE	Farfalles aux épinards, pesto et pignons de pin Potée Fromage blanc BIO Tiramisu spéculos	
Soir	Potage de céleri nature Coppa Crème dessert caramel	Soupe de patate douce et lait de coco Salade strasbourgeoise aux légumes Compote pruneaux	Potage au potiron Cake aux lardons et champignons Banane	Mouliné de légumes Salade piémontaise Poire HVE	Potage d'antan Tresse au poulet Mousse au chocolat	Crème de champignons Saucisson à l'ail Crème dessert à la vanille	Potage au brocolis Salade toscane Pomme HVE	
	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24	
Midi	Coleslaw Quenelles de brochet sauce Nantua, blé tendre aux petits légumes Petit moulé ail et fines herbes Flan au caramel	Pâtes à la rouille Bœuf sauce bleu et chou-fleur Yaourt nature BIO Clémentine IGP	Cervelas en vinaigrette et à l'échalote Crevettes et riz sauce curry Tomme noire IGP Muffin amandes fruits rouges BIO	Salade pot-au-feu Carbonade flamande et pommes de terre Petit-suisse aux fruits BIO Clémentine IGP	Duo de crudités Petit salé aux lentilles Fromage blanc BIO Crème dessert au praliné	Riz vénéré aux petits légumes Filet de poulet sauce échalote et haricots verts Petit moulé aux noix Orange IGP	Salade printanière Paupiette de veau sauce au cidre et macaroni Mimolette BIO Île flottante	
Soir	Potage St-Germain Pâté de campagne au poivre vert Orange IGP	Crème d'épinards Falafels Liégeois au chocolat	Potage de céleri nature Œufs pochés Semoule au lait	Potage au potiron Quiche lorraine Liégeois à la vanille	Crème d'épinards Taboulé de volaille Poire HVE	Potage d'antan Omelette aux fines herbes Mousse au café	Potage St-Germain Salade indienne Compote poire HVE	
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31	Pâques
Midi	Salade marocaine Filet de lieu MSC à la crème et épinards Yaourt nature BIO Coupelle d'ananas	Poireaux vinaigrette Bitokes d'agneau à la crème d'ail et semoule Fraidou Flan au caramel	Pâté de tête Rôti de bœuf sauce moutarde et chou de Bruxelles Roquefort AOP Madeleine aux noisettes	Champignons à la grecque Filet de colin MSC sauce basilic, boulgour Yaourt nature BIO Poire HVE	Coleslaw Risotto verde végétarien BIO Petit moulé nature Liégeois au café	Lentilles blondes aux petits pois Boudin blanc et poêlée de légumes du soleil Petit-suisse aux fruits BIO Mousse au chocolat	Salade de pâtes, petits pois et parmesan BIO Gigot d'agneau au thym, pommes noisettes et haricots verts St-Nectaire AOP Gâteau de Pâques	
Soir	Crème de champignons Cake aux petits pois, lardons et curry Crème dessert chocolat	Soupe de patate douce et lait de coco Mortadelle Pomme HVE	Mouliné de légumes Salade Marco Polo Banane	Potage au potiron Aspic d'œuf au jambon Flan au caramel	Mouliné de légumes Pâtes Risoni à la niçoise Kiwi	Crème de champignons Terrine de volaille Compote abricot HVE	Potage au brocolis Œufs pochés Banane	

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentent sur cette page

Entrées

- Carottes râpées vinaigrette • Chou blanc vinaigrette
- Céleri rémoulade • Betteraves rouges • Pâtes à la rouille
- Salade californienne • Salade piémontaise • Lentilles vertes ciboulette • Mortadelle • Pamplermousse
- Terrine de volaille • Potage du jour

Viandes / Poissons / Œufs

- Filet de colin nature • Jambon blanc supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisse de Toulouse • Paupiette de veau avec fond de veau • Filet de poulet grillé (froid ou chaud)

Garnitures

- Riz nature • Macaroni • Julienne de légumes • Pommes vapeur • Chou-fleur à la crème • Mousseline de céleri

Plats complets

- Gratin d'endives au jambon • Couscous • Parmentier de poisson à la ciboulette • Raviolis bolognaise • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et mousseline de potiron • Boulettes de bœuf à la forestière et mousseline de céleri • Filet de hoki sauce curry et carottes poêlées • Œufs aux épinards et à la béchamel • Émincé de poulet sauce tandoori et chou-fleur • Quenelles de brochet à la sauce Nantua et riz nature • Paupiette de veau sauce au poivre et penne • Saucisse de Strasbourg et purée de pommes de terre

Compléments protidiques pour le dîner

- Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Saucisson à l'ail • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise au poulet

Fromages et laitages

- Fraidou • Emmental • Tomme blanche • Petit moulé aux noix • Fromage blanc nature ou aux fruits • Petit-suisse nature ou aux fruits

Desserts

- Compote du jour • Flan au chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat