

NOM:
Prénom:

ADRESSE:
COMMUNE:

PRIX DU MENU
8€60



SEMAINE DU 2 AU 8 MARS 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 2 Mars St Charles le Bon	Potage maraîcher Carottes râpées Haché de veau sauce charcutière Lentilles - Carottes Rondelé aux noix Mousse au chocolat		Potage maraîcher Museau vinaigrette Sauté de porc sauce Dijonnaise Pommes de terre à l'ail Choux de Bruxelles Rondelé aux noix Fromage blanc sucré		Potage maraîcher Carottes râpées Haché de veau sauce charcutière Lentilles - Carottes Fromage sans sel Mousse au chocolat		Potage maraîcher Carottes râpées Haché de veau sauce charcutière Lentilles - Carottes Rondelé aux noix Fromage blanc	
Mardi 3 Mars St Guénolé	Crème de volaille Chou-fleur sauce cocktail Lasagnes Salade Camembert Compote de pommes		Crème de volaille Tarte au fromage Pavé de lieu à l'oseille Riz créole Epinards à la crème Camembert Tarte rhubarbe		Crème de volaille Chou-fleur au citron Pavé de lieu à l'oseille Riz créole Epinards à la crème Fromage sans sel Compote de pommes		Crème de volaille Chou-fleur sauce cocktail Lasagnes Salade Camembert Compote de pommes sans sucre	
Mercredi 4 Mars St Casimir	Velouté aux carottes Crêpe aux champignons Steak haché de poulet aux champignons Gratin de pommes de terre Petits pois à la Française Saint Morêt Yaourt nature sucré		Velouté aux carottes Harengs marinés et salade de pommes de terre Tagliatelles Carbonara Saint Morêt Crème pralinée		Velouté aux carottes Betteraves rouges à l'échalote Steak haché de poulet aux champignons Gratin de pommes de terre Petits pois Fromage sans sel Yaourt nature sucré		Velouté aux carottes Crêpe aux champignons Steak haché de poulet aux champignons Gratin de pommes de terre Petits pois à la Française Saint Morêt Petits suisses	
Jeudi 5 Mars Ste Olivia	Potage aux asperges Céleri rémoulade Couscous boulettes d'agneau merguez Semoule Légumes couscous Saint Paulin Fruit de saison		Potage aux asperges Duo de saucisson - Cornichons Rognons de porc au Porto Purée St Germain Saint Paulin Yaourt aux fruits		Potage aux asperges Céleri rémoulade Rognons de porc au Porto Purée St Germain Fromage sans sel Yaourt aux fruits		Potage aux asperges Céleri rémoulade Couscous boulettes d'agneau merguez Semoule Légumes couscous Saint Paulin Fruit de saison	
Vendredi 6 Mars Ste Colette	Potage cresson Salade Liégeoise Pavé de hoki sauce Hollandaise Riz Fondue de poireaux Edam Cake chocolat maison		Potage cresson Pâté de campagne - Cornichons Langue de bœuf sauce piquante Pommes vapeur Légumes du bouillon Edam Liégeois café		Potage cresson Salade Liégeoise Pavé de hoki sauce Hollandaise Pommes vapeur persillées Fondue de poireaux Fromage sans sel Cake chocolat maison		Potage cresson Salade Liégeoise Pavé de hoki sauce Hollandaise Pommes vapeur persillées Fondue de poireaux Edam Fromage blanc	
Samedi 7 Mars Ste Félicité	Velouté potiron Tarte provençale Rôti de bœuf sauce poivre Pommes de terre rissolées Haricots verts Bleu Fromage blanc aromatisé		Velouté potiron Salade coleslaw Boudin noir Compote de pommes Purée de pommes de terre Bleu Salade de fruits		Velouté potiron Tarte provençale Rôti de bœuf sauce poivre Pommes de terre rissolées Haricots verts Fromage sans sel Fromage blanc aromatisé		Velouté potiron Tarte provençale Rôti de bœuf sauce poivre Pommes de terre rissolées Haricots verts Bleu Compote sans sucre	
Dimanche 8 Mars St Jean de Dieu	Potage à l'oignon Terrine de saumon sauce cocktail Curry d'agneau Pommes rôtis Carottes aux aromates Saint Albray Paris Brest		Potage à l'oignon Quenelles de brochet sauce Aurore Paupiette de veau aux olives Pommes Lyonnaises Salsifis persillés Saint Albray Paris Brest		Potage à l'oignon Asperges sauce mousseline Curry d'agneau Pommes Lyonnaises Carottes aux aromates Fromage sans sel Paris Brest		Potage à l'oignon Terrine de saumon sauce cocktail Curry d'agneau Pommes Lyonnaises Carottes aux aromates Saint Albray Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM:
Prénom:

ADRESSE:
COMMUNE:

PRIX DU MENU
8€60



SEMAINE DU 9 AU 15 MARS 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 9 Mars Ste Françoise	Crème de volaille Carottes râpées vinaigrette Haché de veau sauce béarnaise Pommes sautées Salade Camembert Flan nappé caramel		Crème de volaille Crêpe au fromage Saucisse de Toulouse sauce brune Purée St Germain Carottes persillées Camembert Salade de fruits		Crème de volaille Carottes râpées vinaigrette Filet de poulet Purée St Germain Carottes persillées Fromage sans sel Salade de fruits		Crème de volaille Carottes râpées vinaigrette Haché de veau sauce béarnaise Pommes sautées Salade Camembert Compote sans sucre	
Mardi 10 Mars St Vivien	Velouté aux carottes Macédoine de légumes Lasagnes gratinées Salade Emmental Petits suisses		Velouté aux carottes Cervelas à la graine de moutarde Haché de saumon sauce Hollandaise Julienne de légumes Riz Emmental Fruit de saison		Velouté aux carottes Macédoine de légumes Haché de saumon sauce Hollandaise Julienne de légumes Riz Fromage sans sel Petits suisses		Velouté aux carottes Macédoine de légumes Haché de saumon sauce Hollandaise Julienne de légumes Riz Emmental Petits suisses	
Mercredi 11 Mars Ste Rosine	Potage aux asperges Pizza royale Sauté de porc à l'estragon Petits pois Pommes de terre Lyonnaises Gouda Mousse au chocolat		Potage aux asperges Terrine de légumes sauce ciboulette Cuisse de poulet rôtie Basquaise Pommes de terre Gouda Beignet aux pommes		Potage aux asperges Salade de cœurs de palmier Sauté de porc à l'estragon Petits pois Pommes de terre Lyonnaises Fromage sans sel Beignet aux pommes		Potage aux asperges Pizza royale Sauté de porc à l'estragon Petits pois Pommes de terre Lyonnaises Gouda Fruit de saison	
Jeudi 12 Mars Ste Justine	Potage carottes Rillettes et cornichons Bœuf Bourguignon Haricots verts Pommes de terre Fraidou Tarte au flan		Potage carottes Chou rouge vinaigrette Joue de porc à l'ancienne Blanquette de légumes Pommes de terre Fraidou Faisselle - Confiture		Potage carottes Chou rouge vinaigrette Bœuf Bourguignon Haricots verts Pommes de terre Fromage sans sel Tarte au flan		Potage carottes Rillettes et cornichons Bœuf Bourguignon Haricots verts Pommes de terre Fraidou Faisselle	
Vendredi 13 Mars St Rodrigue	Velouté de potiron Feuilleté de poulet aux poireaux Filet de colin gratiné Semoule Ratatouille Mini Cabrette Fruit de saison		Velouté de potiron Salade de tomates Cassoulet maison Mini Cabrette Fromage blanc		Velouté de potiron Salade de tomates Filet de colin gratiné Semoule Ratatouille Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté de potiron Feuilleté de poulet aux poireaux Filet de colin gratiné Semoule Ratatouille Mini Cabrette Fruit de saison	
Samedi 14 Mars Ste Mathilde	Potage aux oignons Saucisson à l'ail Blanquette de veau sauce suprême Riz pilaf Légumes du bouillon Mimolette Crème dessert café		Potage aux oignons Taboulé à l'orientale Fricassé de volaille sauce forestière Pommes de terre vapeur Salsifis Mimolette Compote pommes poires		Potage aux oignons Taboulé à l'orientale Fricassé de volaille sauce forestière Pommes de terre vapeur Salsifis Fromage sans sel Crème dessert café		Potage aux oignons Taboulé à l'orientale Fricassé de volaille sauce forestière Pommes de terre vapeur Salsifis Mimolette Compote sans sucre	
Dimanche 15 Mars Ste Louise	Potage légumes Pâté en croûte Richelieu Emincé de canard au poivre vert Pommes de terre aux herbes Navets confits Saint Nectaire Crumble aux pruneaux		Potage légumes Boudin blanc - Compote de pommes Rôti de bœuf à l'échalote Pommes de terre Endives braisées Saint Nectaire Crumble aux pruneaux		Potage légumes Pavé de saumon citronné Emincé de canard au poivre vert Pommes de terre Navets confits Fromage sans sel Crumble aux pruneaux		Potage légumes Pâté en croûte Richelieu Emincé de canard au poivre vert Pommes de terre aux herbes Navets confits Saint Nectaire Tartelette régime au chocolat	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM:

ADRESSE:

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE:

8€60

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 16 Mars Ste Bénédicte	Velouté aux asperges Roulade - Cornichons Paupiette de veau sauce chasseur Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Saint Bricet Liégeois au chocolat		Velouté aux asperges Carottes vinaigrette Bœuf miroton Pâtes Saint Bricet Tarteabricots		Velouté aux asperges Carottes vinaigrette Bœuf miroton Pâtes Fromage sans sel Liégeois au chocolat		Velouté aux asperges Roulade - Cornichons Bœuf miroton Pâtes Saint Bricet Yaourt nature	
Mardi 17 Mars St Patrice	Potage tomate Tarte au fromage Chipolatas sauce brune Purée au lait Kiri Fruit de saison		Potage tomate Œuf dur mayonnaise Filet de lieu sauce citron Pommes de terre au beurre Carottes braisées Kiri Flan vanille		Potage tomate Œuf dur Filet de lieu sauce citron Pommes de terre au beurre Carottes braisées Fromage sans sel Flan vanille		Potage tomate Tarte au fromage Filet de lieu sauce citron Pommes de terre au beurre Carottes braisées Kiri Fruit de saison	
Mercredi 18 Mars St Cyrille	Potage maraîcher Sardines au beurre Carbonade Flamande Endives braisées Pommes de terre rissolées Saint Morêt Yaourt nature sucré		Potage maraîcher Crêpe aux champignons Choucroute Pommes de terre vapeur Saint Morêt Fruit de saison		Potage maraîcher Betteraves Carbonade Flamande Endives braisées Pommes de terre Fromage sans sel Yaourt nature sucré		Potage maraîcher Sardines au beurre Carbonade Flamande Endives braisées Pommes de terre Saint Morêt Fromage blanc	
Jeudi 19 Mars Ml Carême	Crème de volaille Céleri rémoulade Poisson meunière sauce Hollandaise Riz Epinards à la crème Edam Fromage blanc aux fruits		Crème de volaille Haricots verts vinaigrette Sauté de dinde sauce fromagère Pommes de terre vapeur Brocolis Edam Tarte à la rhubarbe		Crème de volaille Haricots verts vinaigrette Sauté de dinde sauce blanche Pommes de terre vapeur Brocolis Fromage sans sel Tarte à la rhubarbe		Crème de volaille Céleri rémoulade Sauté de dinde sauce blanche Pommes de terre vapeur Brocolis Edam Compote sans sucre	
Vendredi 20 Mars PRINTEMPS	Velouté de carottes Museau vinaigrette Côte de porc sauce moutarde Choux de Bruxelles Pommes de terre Mimolette Gaufre Liégeoise		Velouté aux carottes Chou blanc vinaigrette Couscous boulettes d'agneau merguez Légumes Semoule Mimolette Yaourt brassé		Velouté aux carottes Chou blanc vinaigrette Côte de porc sauce moutarde Choux de Bruxelles Pommes de terre Fromage sans sel Gaufre Liégeoise		Velouté aux carottes Chou blanc vinaigrette Côte de porc sauce moutarde Choux de Bruxelles Pommes de terre Mimolette Petits suisses	
Samedi 21 Mars Ste Clémence	Potage St Germain Tarte méditerranéenne Rôti de porc aux oignons Purée de céleri Tomate au four Boursin Fruits au sirop		Potage St Germain Salade coleslaw Filet de poulet à la Napolitaine Farfalles Boursin Crème dessert au caramel		Potage St Germain Salade coleslaw Rôti de porc Purée de céleri Tomate au four Fromage sans sel Fruits au sirop		Potage St Germain Tarte méditerranéenne Rôti de porc aux oignons Purée de céleri Tomate au four Boursin Fruit de saison	
Dimanche 22 Mars Ste Léa	Velouté au potiron Tarte au saumon et ciboulette Langue de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon Pommes de terre persillées Brie Moka café		Velouté au potiron Terrine de lapin au vin blanc Ragoût de mouton Mitonnée de haricots et tomates Brie Moka café		Velouté au potiron Asperges crème de ciboulette Langue de bœuf Légumes du bouillon Pommes de terre persillées Fromage sans sel Moka café		Velouté au potiron Tarte au saumon et ciboulette Langue de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon Pommes de terre persillées Brie Forêt noire	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM:

ADRESSE:

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE:

8€60

SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 23 Mars St Victorien	Potage à l'oignon Betteraves à l'échalote Pennes carbonara Fromage râpé Gouda Fruit de saison		Potage à l'oignon Tarte au fromage Cuisse de poulet aux champignons Pommes de terre au beurre Haricots verts Gouda Yaourt aromatisé		Potage à l'oignon Betteraves à l'échalote Cuisse de poulet aux champignons Pommes de terre au beurre Haricots verts Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Potage à l'oignon Betteraves à l'échalote Pennes carbonara Fromage râpé Gouda Fruit de saison	
Mardi 24 Mars Ste Cath. De Suède	Potage légumes Duo de carottes et céleri Sauté de porc sauce charcutière Petits pois Pommes de terre Carré frais Tarte aux pommes		Potage légumes Terrine de foie et condiments Cabillaud sauce Hollandaise Riz Epinards a la crème Carré frais Fromage blanc sucré		Potage légumes Duo de carottes et céleri Sauté de porc sauce charcutière Petits pois Pommes de terre Fromage sans sel Tarte aux pommes		Potage légumes Duo de carottes et céleri Sauté de porc sauce charcutière Petits pois Pommes de terre Carré frais Fromage blanc	
Mercredi 25 Mars Annonciation	Velouté aux asperges Poireaux vinaigrette Saucisse fumée Lentilles aux carottes Tomme Blanche Salade de fruits		Velouté aux asperges Œuf dur mayonnaise Poitrine de veau farcie Pommes de terre dorées au beurre Printanière de légumes Tomme Blanche Gâteau de riz		Velouté aux asperges Poireaux vinaigrette Jambon sans sel Lentilles aux carottes Fromage sans sel Salade de fruits		Velouté aux asperges Poireaux vinaigrette Saucisse fumée Lentilles aux carottes Tomme Blanche Salade de fruits	
Jeudi 26 Mars Ste Larissa	Potage tomate Carottes râpées Crêpinette sauce moutarde Purée Brebis crème Crème dessert vanille		Potage tomate Quiche provençale Rôti de bœuf sauce poivre Pommes dorées Haricots beurre Brebis crème Pâtisserie du chef		Potage tomate Carottes râpées Rôti de bœuf sauce poivre Pommes dorées Haricots beurre Fromage sans sel Pâtisserie du chef		Potage tomate Carottes râpées Rôti de bœuf sauce poivre Pommes dorées Haricots beurre Brebis crème Fruit de saison	
Vendredi 27 Mars St Habib	Potage maraîcher Crêpe aux champignons Filet de colin pané sauce mousseline Cœurs de blé Brunoise de légumes Saint Paulin Velouté aux fruits		Potage maraîcher Salade Mexicaine Pot-au-feu Pommes vapeur Légumes du bouillon Saint Paulin Compote maison		Potage maraîcher Salade Mexicaine Pot-au-feu Pommes vapeur Légumes Fromage sans sel Compote maison		Potage maraîcher Crêpe aux champignons Pot-au-feu Pommes vapeur Légumes Saint Paulin Compote sans sucre	
Samedi 28 Mars St Gontran	Crème de volaille Quiche Lorraine Rôti de porc sauce au bleu Pommes boulangères Salsifis à la crème Saint Morêt Fruits au sirop		Crème de volaille Céleri vinaigrette Emincé de poulet façon marenco Semoule Légumes Basquaise Saint Morêt Crème dessert vanille		Crème de volaille Céleri vinaigrette Rôti de porc Pommes boulangères Salsifis Fromage sans sel Fruits au sirop		Crème de volaille Quiche Lorraine Rôti de porc sauce au bleu Pommes boulangères Salsifis à la crème Saint Morêt Salade de fruits allégée	
Dimanche 29 Mars Ste Gwladys	Velouté aux carottes Mousse de canard et petits oignons blancs Pintade aux pêches Gratin de pommes de terre Endives braisées Mont Cendré Millefeuille		Velouté aux carottes Vol au vent Sauté de veau aux poivrons Pommes rôtis aux légumes Mont Cendré Millefeuille		Velouté aux carottes Vol au vent Pintade aux pêches Gratin de pommes de terre Endives braisées Fromage sans sel Millefeuille		Velouté aux carottes Vol au vent Pintade aux pêches Gratin de pommes de terre Endives braisées Mont Cendré Tartelette régime à la fraise	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM:

ADRESSE:

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE:

8€60

SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2020

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 30 Mars St Amédée	Potage aux asperges Macédoine de légumes mayonnaise Filet de poulet à la crème Farfalles au beurre Camembert Flan à la vanille		Potage aux asperges Betteraves rouges Rognons sauce moutarde Haricots blancs Pommes de terre Camembert Fruit de saison		Potage aux asperges Macédoine de légumes Filet de poulet à la crème Farfalles au beurre Fromage sans sel Flan à la vanille		Potage aux asperges Macédoine de légumes mayonnaise Filet de poulet à la crème Farfalles au beurre Camembert Fruit de saison	
Mardi 31 Mars St Benjamin	Potage cresson Salade coleslaw Jambon sauce madère Pommes rissolées Haricots beurre Cantadou Compote de pommes		Potage cresson Tarte méditerranéenne Dos de colin sauce Hollandaise Riz Brunoise de légumes Cantadou Flan au caramel		Potage cresson Salade coleslaw Jambon sauce madère Pommes vapeur Haricots beurre Fromage sans sel Compote de pommes		Potage cresson Salade coleslaw Jambon sauce madère Pommes rissolées Haricots beurre Cantadou Compote de pommes sans sucre	
Mercredi 1 avril St Hugues	Velouté au potiron Champignons à la Grecque Burger de veau sauce brune Pommes de terre Haricots verts Saint Paulin Yaourt nature sucré		Velouté au potiron Carottes vinaigrette Mijoté de porc aux lardons Purée de pois cassés Saint Paulin Tarte abricots		Velouté au potiron Champignons au citron Burger de veau sauce brune Pommes de terre Haricots verts Fromage sans sel Tarte abricots		Velouté au potiron Champignons à la Grecque Burger de veau sauce brune Pommes de terre Haricots verts Saint Paulin Yaourt nature	
Jeudi 2 Avril Ste Sandrine	Potage à l'oignon Cœurs de palmier vinaigrette Hachis Parmentier Salade iceberg Tomme Noire Yaourt aux fruits		Potage à l'oignon Pizza royale Endives à la Flamande Pommes vapeur Tomme Noire Fruit de saison		Potage à l'oignon Cœurs de palmier vinaigrette Hachis Parmentier Salade iceberg Fromage sans sel Yaourt aux fruits		Potage à l'oignon Cœurs de palmier vinaigrette Hachis Parmentier Salade iceberg Tomme Noire Fruit de saison	
Vendredi 3 Avril St Richard	Potage légumes Tarte poireaux Filet de lieu sauce mousseline Riz créole Piperade de légumes Mimolette Fruit de saison		Potage légumes Salade mikado Haché de veau sauce poivre Pommes de terre aux fines herbes Pôlée de champignons persillés Mimolette Eclair au café		Potage légumes Salade mikado Filet de lieu sauce mousseline Riz créole Piperade de légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage légumes Salade mikado Filet de lieu sauce mousseline Riz créole Piperade de légumes Mimolette Fruit de saison	
Samedi 4 Avril St Isidore	Velouté aux asperges Salade piémontaise Saucisse de Toulouse Purée Chou rouge aux pommes Emmental Crème renversée		Velouté aux asperges Poireaux vinaigrette Blanc de poulet sauce forestière Jardinière de légumes Emmental Salade de fruits		Velouté aux asperges Poireaux vinaigrette Blanc de poulet sauce forestière Jardinière de légumes Fromage sans sel Salade de fruits		Velouté aux asperges Salade piémontaise Blanc de poulet sauce forestière Jardinière de légumes Emmental Salade de fruits	
Dimanche 5 Avril Rameaux	Potage tomate Quiche poulet printanier Sauté de veau marengo Pommes sautées Bâtonnières de légumes Munster Paris Brest		Potage tomate Terrine aux endives et condiments Paupiette de lapin aux pruneaux Pâtes aux petits légumes Munster Paris Brest		Potage tomate Terrine aux endives et condiments Paupiette de lapin aux pruneaux Pâtes aux petits légumes Munster Paris Brest		Potage tomate Quiche poulet printanier Sauté de veau marengo Pommes sautées Bâtonnières de légumes Munster Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette