



Du 05 AU 11 Mars 2018

SAVEUR D'AILLEURS

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10	Dimanche 11
Entrée	Potage Parmentier (à base de poireaux)	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage aux champignons	Potage de légumes	Soupe de poisson	Potage au céleri	Potage aux asperges
Entrée	Feuilleté au chèvre	Saucisson sec et cornichon	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre au thon mayonnaise	Salade aux deux olives	Roulade de volaille et cornichon	Chou blanc aux raisins
Plat	Paupiette de veau sauce Andalouse	Pavé de colin mariné Méridionale	Rougail de saucisse	Truite aux amandes	Lasagnes au saumon	Carré de porc fumé à l'Estragon	Sauté de bœuf Mironton
	Ou Escalope de porc sauce poulette	Ou Merguez de bœuf sauce tomate	Ou Sauté de dinde à l'Ancienne	Ou Escalope de dinde Viennoise	Ou Osso bucco de dinde à l'orange	Ou Filet de hoki pané et citron	Ou Poulet aux 4 épices
Garniture	Haricots verts Saveur du Soleil	Epinards et pommes de terre béchamel	Riz créole	Carottes braisées	Polenta	Petits pois à la Lyonnaise	Purée de pois cassés
Produit Laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Carré de l'Est (100-150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fromage blanc au coulis de fruits rouges (>100 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Petits suisses nature et sucre (>100 mg calcium)
Dessert	Pomme	Semoule au lait maison à la vanille	Compote de pommes ananas	Orange	Girella au chocolat	Kiwi	Cake maison au citron
Collation	Potage de légumes Liégeois au chocolat Sablé du Nord	Potage à la tomates et vermicelles Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Potage de légumes Faisselle et sucre Fruit de saison	Potage à la tomate Flan à la vanille Cake aux fruits	Potage de légumes Mousse au café Fruit de saison	Potage Cultivateur Yaourt nature et sucre Compote de poires	Potage de légumes Crème dessert à la vanille Fruit de saison



Produit local



Bœuf Race à viande



Plat fait maison



Label Rouge

A CONSERVER



Appellation d'origine contrôlée



Du 12 au 18 Mars 2018

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Entrée	Soupe à l'oignon	Potage de légumes aux vermicelles	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage à l'oseille	Potage de légumes	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage aux épinards
Entrée	Pizza au fromage	Rosette et cornichon	Endives aux noix	Salade de chou fleur	Tarte maison aux poireaux	Laitue aux dés d'emmental	Salade de lentilles
Plat	Sauté de veau Dijonnaise	Filet de limande Meunière et citron	Gratin Comtois	Rôti de bœuf à la provençale	Aile de raie aux câpres	Cervelas Obernois Dijonnaise	Printade rôtie aux pêches
	Ou Axoa de bœuf	Ou Escalope de dinde sauce Chasseur	Ou Hachis Parmentier	Ou Tête de veau Ravigote	Ou Rôti de porc au jus	Ou Filet de lieu Dieppoise	Ou Rôti de lapin Farçi échalote
Garniture	Pâtes farfalles	Haricots verts persillés		Riz aux champignons	Printanière de légumes Saveur du Soleil	Semoule	Blettes béchamel
Produit Laitier	Tartare ail et fines herbes (>150 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Tomme grise (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Cantal (>100 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Crème dessert au caramel
Dessert	Entremet maison au chocolat	Orange	Pêches au sirop	Kiwi	Compote de pommes banane	Poire	Gâteau au yaourt maison
Collation	Potage Paysan Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Potage de légumes Flan nappé au caramel Compote de pommes	Potage Oriental Mousse au café Fruit de saison	Potage de légumes Crème dessert à la vanille Petit Beurre	Potage Jardinier Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Potage de légumes Flan nappé au chocolat Galette St Michel	Potage aux champignons Yaourt velouté fruité Fruit de saison



Produit local



Beuf Race à viande



Plat fait maison



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée

A CONSERVER



Du 19 au 25 Mars 2018

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Entrée	Potage Vert Prés (à base de haricots verts)	Potage de légumes	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage à l'oseille	Potage Ferval (à base de fond d'artichaut)	Potage parmentier (à base de poireaux)	Soupe de poisson
Entrée	Pomelos au sucre	Feuilleté au fromage	Taboulé	Laitue au gésiers	Rillettes au thon et au curry	Céleri au paprika	Saucisson à l'ail et cornichon
Plat	Sauté de porc aux pruneaux	Crépinette de porc Chasseur	Omelette maison aux oignons	Cassoulet	Saumonette Waterzoï	Foie de volaille au Madère	Daube de bœuf à la bière
	Ou Caille aux raisins	Ou Filet de hoki pané et citron	Ou Escalope de veau hachée Charcutière	Ou Paëlla au poisson	Ou Sauté de dinde sauce Civet	Ou Andouillette Dijonnaise	Ou Rôti de dinde à la crème
Garniture	Blé aux petits légumes	Haricots beurre Saveur du Jardin	Flan de julienne de légumes		Gratin de Crécy (Pommes de terre et carottes)	Semoule	Pommes de terre Robe des Champs
Produit Laitier	Tomme noire (>150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	Emmental (> 150 mg calcium)
Dessert	Entremet maison à la vanille	Pomme	Compote de pommes fraises	Mousse au chocolat	Kiwi	Liégeois au café	Moelleux maison aux abricots
Collation	Potage de légumes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Potage Minestrone Crème dessert chocolat Sablé du Nord	Potage de légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Potage à la tomate Faisselle et sucre Fruit de saison	Potage de légumes Crème dessert vanille Cake aux fruits	Potage Cultivateur Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Potage de légumes Yaourt nature et sucre Compote de pommes



Produit local



Beuf Dace à viande



Plat fait maison



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée

A CONSERVER



Du 26 Mars au 01 Avril 2018

Pâques

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	Dimanche 01
Entrée	Potage chou vert et pommes de terre	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage à la tomate et vermicelles	Potage Saint Germain (à base de pois cassés)	Potage Crécy (à base de carottes)	Potage aux asperges	Soupe à l'oignon
Entrée	Salade de betteraves aux olives	Macédoine mayonnaise	Salade de chou fleur	Céleri rémoulade	Museau vinaigrette	Quiche Lorraine maison	Salade de mâche aux noix
Plat	Sauce à la carbonara	Paupiette de veau au jus	Escalope de porc au curry	Bœuf braisé au jus moutardé	Brandade de poisson au safran	Merguez de bœuf sauce tomate	Navarin d'agneau Printanier
	Ou Bolognaise au thon	Ou Pavé de colin mariné au thym	Ou Steak haché sauce Marchand de vin	Ou Saucisse de Toulouse	Ou Brochette de dinde Hongroise	Ou Aiguillette de colin Meunière	Ou Rôti de veau farci aux olives
Garniture	Pâtes torsades	Choux de Bruxelles et pommes de terre	Lentilles à la Paysanne	Petits pois Saveur du Jardin	Purée de pommes de terre	Carottes Saveur Antillaise	Flageolets à l'ail
Produit Laitier	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg)	Tomme blanche (>150 mg calcium)	Tomme grise (>150 mg calcium)	Carré de l'Est (100-150 mg calcium)	Crème dessert à la vanille
Dessert	Orange	Riz au lait maison	Kiwi	Compote de pêches	Abricots au sirop	Banane	Moëlleux de Pâques au chocolat
Collation	Potage Paysan Flan au chocolat Petit Beurre	Potage de légumes Faisselle et sucre Fruit de saison	Potage aux épinards Crème dessert au caramel Compote de pommes ananas	Potage de légumes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Potage Jardinier Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Potage de légumes Mousse au café Galette St Michel	Potage au céleri Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison

Produit local

Bœuf Race à viande

Plat fait maison

Label Rouge

Appellation d'origine contrôlée

A CONSERVER