

Semaine du 11 au 15 Mars 2019

Déjeuner **lundi 11 mars** **Dîner**

Feuilleté de saumon, sauce à l'oseille
Sauté de porc à la sétoise
Tranche de bœuf flammande
Carottes à la coriandre
Purée au potiron
Pommes persillées
Frites

Dos de cabillaud, sauce vert mer
Quiche lorraine, salade
Spaghettis bolognaise
Poêlée de légumes
Spaghettis

Déjeuner **mardi 12 mars** **Dîner**

Filet de cabillaud, sauce dugléré
Bavette grillée, sauce au poivre vert
Sauté de dinde, sauce curry et pommes
Epinards à la crème
Poêlée forestière
Riz
Frites

Calamars à la romaine
Galette fromage saucisse, salade
Steack haché
Choux de bruxelles
Purée

Déjeuner **mercredi 13 mars** **Dîner**

Filet de lieu, sauce Cézembre
Tajine de poulet aux raisins
Poitrine, merguez, chipo grillées
Ratatouille
Pommes boulangères
Semoule
Frites

Fileté de poisson, saveur crétoise
Pizza Reine, salade
Escalope de dinde, sauce crème
Petits pois carottes
Frites

Déjeuner **jeudi 14 mars** **Dîner**

Filet de poisson méridional
Marmite d'agneau catalane
Côte de porc à l'italienne
Haricots verts vapeur
Flageolets
Tagliatelles aux légumes
Frites

Brochette de poisson, sauce au curry
Rôti de porc, sauce dijonnaise
Brochette de dinde, sauce niçoise
Poêlée rustique
Pommes persillées

Déjeuner **vendredi 15 mars** **Dîner**

Choucroute de la mer
Jambon à l'os
Aiguillette de dinde louisiane
Petits pois carottes
Choux à choucroute
Pommes vapeur
Frites

Pavé de saumon à l'oseille
Tartiflette, salade
Purée de brocolis
Blé au chorizo

Saveurs et équilibre : chaque jour, nous confectionnons des entrées, des desserts et des plats en fonction des fruits et légumes de saison. Chacun peut composer le plateau qui lui convient parmi plusieurs formules proposées avec 3 plats garnis au choix (1 à base de poisson et 2 à base de viande).



Produits issus de
l'agriculture biologique