


Cette semaine, le Chef vous propose...


	LUNDI 01/03/2010	MARDI 02/03/2010	MERCREDI 03/03/2010	JEUDI 04/03/2010	VENDREDI 05/03/2010	SAMEDI 06/03/2010	DIMANCHE 07/03/2010
S E M A I N E	Salade de blé à la grecque	Salade fraîcheur (céleri rave, tomate, maïs)	Sardines à l'huile	Carottes râpées & maïs	Taboulé Oriental	Betteraves aux fines herbes	Salade verte, tomate & jambon de Bayonne
	Côte de veau	Filet de cabillaud sauce citron	Cuisse de poulet Basquaise	Bœuf Bourguignon	Filet de colin meunière	Cassoulet	Confit de canard
	Fleurs de brocolis	Blettes braisées	Riz	Pommes vapeur	Haricots verts persillés		Navets sautés
	Fondu calcium	Tartare ail & fines herbes	Camembert	Port Salut	Vache grosjean	Edam	Comté
	Banane	Semoule au lait	Pruneaux au sirop	Compote de poires	Orange	Pomme	Chou vanille
9 D I N E R	Salade verte aux croûtons	Velouté de potiron	Duo de choux	Potage poule vermicelle	Radis / beurre	Potage paysan	Salade d'endive aux dés d'emmental
	Risotto au chorizo doux	Jambon de dinde	Quiche Lorraine	Courgette farcie	Spaghetti bolognaise	Omelette aux fines herbes	Feuilleté au saumon
		Gratin de PDT	Salade verte	Salade verte		Salade verte	Brunoise de légumes
	Yaourt nature sucré	Cocktail de fruits	Crème au caramel	Mousse au citron	Fromage blanc aromatisé	Riz au lait	Abricots au sirop



Les menus sont élaborés par AG@P*pro [<http://www.agap-pro.com>]

Coût repas moyen : 1,70 € le midi
1,17 € le soir


Cette semaine, le Chef vous propose...


	LUNDI 08/03/2010	MARDI 09/03/2010	MERCREDI 10/03/2010	JEUDI 11/03/2010	VENDREDI 12/03/2010	SAMEDI 13/03/2010	DIMANCHE 14/03/2010
S E M A I N E	Chou rouge aux lardons	Crêpe au fromage	Pomelos sucré	Salade croquante (concombre, cœurs de palmier, tomate)	Saucisson sec	Salade de pâtes tricolores	Salade d'avocats & surimi sauce cocktail
	Andouillette à la moutarde	Rôti de bœuf	Sauté de dinde au paprika	Rôti de porc	Filet de merlu blanc au vin blanc	Cordon bleu	Rôti de gigot d'agneau
	Purée de PDT	Salsifis sauce poulette	Tortis	Endrives persillées	Riz aux petits légumes	Printanière de légumes	Flageolets
	Emmental	Yaourt nature	St Bricet	Chanteneige	Camembert	Rondelé aux noix	Bleu
	Poire	Barre Bretonne	Mousse au café	Semoule au lait	Kiwi	Pomme	Paris Brest
1 0 D I N E R	Salade de lentilles	Potage de légumes	Salade de pommes de terre	Potage de légumes	Poireaux vinaigrette	Mouliné campagnard	Haricots verts aux échalotes
	Haché de volaille	Cervelas Obernois	Poisson pané	Pizza au fromage	Croque - Monsieur	Omelette aux PDT	Tomate farcie
	Flan de carottes	Semoule	Chou fleur béchamel	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Novly chocolat	Compote de pommes	Banane	Ananas au sirop	Crème pralinée onctueuse	Fromage blanc sucré	Riz au lait



Les menus sont élaborés par AG@P'pro [<http://www.agap-pro.com>]

Coût repas moyen : 1,69 € le midi
1,16 € le soir


Cette semaine, le Chef vous propose...


	LUNDI 15/03/2010	MARDI 16/03/2010	MERCREDI 17/03/2010	JEUDI 18/03/2010	VENDREDI 19/03/2010	SAMEDI 20/03/2010	DIMANCHE 21/03/2010
S E M A I N E	Salade Marocaine (pois chiche, tomate & thon)	Concombre ciboulette	Salade exotique (carottes, soja, raisins secs, maïs)	Salade composée (cœurs d'artichaut, soja, tomate, maïs)	Feuilleté au fromage	Macédoine mayonnaise	Asperges vinaigrette
	Rôti de dinde	Blanquette de veau	Bœuf braisé	Boudin noir	Pavé de saumon à laneth	Sauté de porc aux olives	Lapin rôti
	Carottes Vichy	Riz pilaf	Penne rigate	Purée de céleri	Fondue de poireaux	Blé aux petits légumes	Pommes noisette
	St nectaire	Tome noire	Fraidou	Six de Savoie	Vache grosjean	Camembert	Cantal
	Flan nappé caramel	Pêche au sirop	Crème onctueuse pistache	Banane	Fromage blanc aromatisé	Orange	Flan pâtissier
1 1 D I N E E	Potage de légumes	Salade verte & maïs	Potage de petits pois	Chou blanc vinaigrette	Potage cultivateur	Saucisson à l'ail	Potage poule vermicelle
	Gratin de PDT aux lardons	Calamars à la romaine	Endive roulée au jambon béchamel	Tarte au fromage	Raviolis	Bouchée aux fruits de mer	Œufs durs
	Poire	Julienne de légumes	Salade verte	Salade verte	gratinés	Salade verte	Epinards à la crème
		Semoule au lait	Compote tous fruits	Yaourt aux fruits	Pomme cuite	Novly vanille	Cocktail de fruits



Les menus sont élaborés par AG@P'pro [<http://www.agap-pro.com>]

Coût repas moyen : 1,89 € le midi
1,05 € le soir


Cette semaine, le Chef vous propose...


		LUNDI 22/03/2010	MARDI 23/03/2010	MERCREDI 24/03/2010	JEUDI 25/03/2010	VENDREDI 26/03/2010	SAMEDI 27/03/2010	DIMANCHE 28/03/2010
S E M A I N E	D E J U N E A I N E	Céleri rémoulade	Panier tartiflette	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Chou fleur mimosa	Salade d'endives	Champignons à la grecque
	Foie de veau en persillade	Steak haché	Petit salé	Tranche de gigot	Filet de lieu sauce provençale	Couscous	Rôti de veau	
	Riz pilaf	Duo de haricots	Lentilles	Piperade Basquaise	Pâtes		Frites	
	Pavé 1/2 sel	St Paulin	Babybel	Cœur de nonette	Camembert	Fondu calcium	St Nectaire	
	Kjwi	Pomme	Abricot au sirop	Beignet aux pommes	Banane	Pruneaux au sirop	Eclair au café	
1 2 D I N E R	Boulgour en salade	Potage maraîcher	Mortadelle	Potage Julienne	Pomelos	Potage tomate vermicelle	Sardines à l'huile	
	Chou farci	Filet de hareng	Tarte aux poireaux	Hachis Parmentier	Haché de veau	Jambon de dinde	Pizza Royale	
	Salade verte	Pommes de terre	Salade verte	Salade verte	Petits pois carottes	Gratin de blettes	Salade verte	
	Fromage blanc sucré	Mousse au café	Crème pralinée onctueuse	Novly chocolat	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille caramel	Compote de pommes	



Les menus sont élaborés par AG@P*pro [<http://www.agap-pro.com>]

Coût repas moyen : 1,75 € le midi
1,26 € le soir