

Semaine n°33- du 10 au 16 Août2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 10	Potage de légumes BIO Tomate aux olives BIO Chipolatas Local Tagliatelles BIO Fondu président M Smoothie pomme abricots	Potage de légumes BIO Salade de perles estivales Rôti de dinde sauce romarin Mitonnée de légumes Coulommiers Liégeois café	Raviolini aux légumes *** Nectarine
MARDI 11	Potage de légumes BIO Salade coleslaw BIO Poulet rôti au jus Frites Camembert Onctueux (BIO) vanille M	Potage de légumes BIO Salade de riz niçoise BIO Cassolette de saumon et moules aux petits légumes *** Petit moulé au noix Paris-Brest	Jambon braisé Haricots verts Pomme au four
MERCREDI 12	Potage crécy (carotte) Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise Boulettes au bœuf sauce napolitaine Local Ecrasée de P.de terre Local Yaourt cerise M Riz au lait (BIO) caramel	Potage crécy (carotte) Salade de p. de terre (BIO) échalote Blettes à la parisienne *** Mimolette pêche au vin	Cake au saumon M Macédoine de légumes Abricot
JEUDI 13	Repas froid Potage de légumes BIO Pâté de campagne et cornichons Salade Bavaroise *** Rondelé M Tarte au flan	Potage de légumes BIO Salade western Sauté de dinde marengo Haricots beurre ail et persil Local Yaourt nature BIO Purée pomme verveine M	Omelette Epinards à la crème Liégeois café
VENDREDI 14	Potage à la tomate Chou-fleur sauce cocktail Beignets de poisson et citron Ratatouille Emmental BIO M Semoule au lait (BIO) au rhum	Potage à la tomate P. de terre (BIO) sauce tartare Salade camarguaise BIO *** Vache qui rit BIO Pêche	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
SAMEDI 15	Potage de légumes BIO Concombre vinaigrette BIO Rôti de porc au romarin Lentilles (BIO) à la méditerranéenne Pavé demi-sel Nectarine	Potage de légumes BIO Melon BIO Clafoutis à la tomate Fenouil et carotte Pont l'Evêque M Panna cotta au coulis d'abricot	Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
DIMANCHE 16	Potage de céleri Rémoulade (BIO) de courgette Cuisse de canette rôtie aux olives Petits pois et carottes BIO Tomme blanche M Fondant pomme mûre	Potage de céleri Galantine de volaille et cornichons Tomate farçie Riz pilaf BIO Fraidou M Baba au rhum	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes Crème dessert vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de perles estivale: perle, concombre, menthe
Salae Bavaroise: p. de terre, jambon, emmental, tomate, persil
Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, oignon, basilic

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibil



Semaine n°34- du 17 au 23 Août 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 17	Potage de lentilles corail Radis et beurre Tortis bolognaise *** Petit moulé nature Purée pomme fraise	Potage de lentilles corail Cake courgette curry Omelette au fromage Piperade Saint Paulin Liégeois vanille	Poêlée campagnarde aux lardons *** Fromage blanc au coulis de cassis
MARDI 18	Potage de légumes Taboulé Merlu blanc du Cap sauce citron Courgettes à l'ail Coulommiers Onctueux (BIO) café	Potage de légumes Carotte cuite coriandre Boudin noir aux pommes Purée de p. de terre Rondelé Pomme cuite gelée de groseille	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI 19	Potage de courgette Salade tricolore Jambon sauce porto Poêlée de légumes Fondu président Abricots	Potage de courgette Pizza au fromage Sauté de bœuf au jus Polenta crémeuse Yaourt nature Purée de pomme	Duo de poisson à la fondue de poireau *** Tapioca au lait
JEUDI 20	Velouté au pistou Haricots verts échalote Sauté de dinde au curcuma Carottes persilées Crème anglaise Moelleux vanille	Repas froid Velouté au pistou Tomate vinaigrette Museau de porc persil échalote Salade de p. de terre au persil Petit moulé ail et fines herbes Pastèque	Carottes aux gesiers de volaille *** Prunes
VENDREDI 21	Potage de légumes Salade fantaisie Paella au poisson *** Yaourt cerise Nectarine	Potage de légumes Perles citron coriandre Rognons de boeuf à la bordelaise Haricots beurre ail et persil Pavé demi sel Eclair vanille	Courgette farçie Salade verte Liégeois café
SAMEDI 22	Potage à l'oseille Cervelas vinaigrette Escalope de porc à la crème d'ail Chou-fleur au curcuma Saint Môret Riz au lait (BIO) cannelle	Repas froid Potage à l'oseille Concombre vinaigrette Salade de pâtes méditeranéenne au poulet *** Bleu d'Auvergne Crème dessert caramel	Omelette sauce tomate Petits pois cuisinés Nectarine
DIMANCHE 23	Potage de légumes Melon Tête de veau sauce gribiche P.de terre vapeur Edam Far aux abricots	Potage de légumes Salade soisson Paupiette de saumon sauce ciboulette Mitonnée de légumes Petit moulé aux noix Tartelette aux fruits	Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
Salade de pâtes méditerranéenne au poulet: pâtes, concombre, tomate, échalote, basilic
Salade soisson: haricots blanc, tomate, paprika

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponib



Semaine n°35- du 24 au 30 Août 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
24 LUNDI	Potage à la tomate Salade de tortis (BIO) basilic Moussaka au bœuf *** Yaourt nature Smoothie pomme ananas	Potage à la tomate Radis beurre Sauté de porc aux olives Riz créole Pavé demi-sel Prunes	Tarte au chèvre Julienne de légumes Fromage blanc au coulis de fraise
25 MARDI	Potage de légumes Carotte (BIO) vinaigrette Sauté de dinde à la crème de poivron Courgettes à la provençale Petit moulé ail et fines herbes Tarte abricotine	Plats Végétarien Potage de légumes Melon Lasagne de légumes *** Pont L'Evêque Semoule (BIO) au chocolat	Colin pané au citron Ecrasé de p. de terre à l'huile d'olive Pomme du Verger
26 MERCREDI	Potage crécy (carottes) Chou-fleur à la grecque Boulettes d'agneau sauce tandoori Semoule Rondelé Onctueux (BIO) café	Potage crécy (carottes) Salade de riz (BIO), concombre, maïs Merlu blanc du Cap sauce aneth Poêlée de légumes Brie Flan vanille	Tortellinis de bœuf sauce tomate *** Abricots
27 JEUDI	Potage de légumes Cake aux légumes Omelette Haricots verts persillé Coulommiers Moelleux aux griottes	Potage de légumes Pâté de campagne cornichons Sauté de poulet à l'ancienne Pâtes penne rigate Petit moulé aux noix Nectarine	Poêlée de carottes, blettes au jambon *** Riz au lait
28 VENDREDI	Potage de courgette à l'estragon Saucisson à l'ail et cornichons Parmentier de poisson aux épinards *** Emmental Pêche	Repas froid Potage de courgette à l'estragon Salade fantaisie Galantine de volaille Salade de risetti aux petits légumes Vache qui rit Flan nappé caramel	Chipolatas Lentilles à la provençale Bouillie de froment au miel
29 SAMEDI	Potage poireau p.de terre Pommes de terre à la ciboulette Rôti de porc aux herbes Petits pois cuisinés Fondu président Purée de pomme	Potage poireau p.de terre Concombre (BIO) vinaigrette Courgette farçie au bœuf sauce tomate Riz créole Camembert Liégeois café	Clafoutis à la provençale Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
30 DIMANCHE	Potage de légumes Tomate (BIO) aux olives vinaigrette Colin d'Alaska sauce mouclade Gratin de courgette Gouda Moelleux ananas	Potage de légumes Museau de porc vinaigrette Cuisse de lapin au romarin Ecrasé de P.de terre Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis aux mûres	Repas froid Salade Parisienne *** Crème vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade bicolore: carotte, radis râpés

Salade Parisienne: p. de terre, tomate, cornichon, ciboulette, jambon, vinaigrette

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.

Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa dispor



Semaine n°36- du 31 Août au 6 Septembre 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	MENU C
LUNDI 31	Potage Dubarry (Chou-fleur) Céleri rémoulade Jambonneau sauce moutarde Haricots blanc sauce tomate Petit moulé nature Purée pomme nectarine	Potage Dubarry (Chou-fleur) Carottes (BIO) cuites au cumin Sauté de dinde à l'estragon Ratatouille Yaourt abricot Marbré chocolat vanille	Gratin de poisson aux petits légumes *** Mousse au café
MARDI 1	Potage de légumes Tartare de courgette (BIO) au citron Sauté de bœuf à la méxicaine Ecrasé de P.de terre Yaourt nature Poire	Potage de légumes Salade antillaise Echine de porc sauce barbecue Chou-fleur et carotte au curcuma Bûchette de chèvre Liégeois chocolat	Frittata emmental basilic Haricots beurre à l'ail et au persil Tapioca au lait
MERCREDI 2	Repas froid Potage crécy (carottes) Tomate (BIO) vinaigrette Salade Marco Polo *** Rondelé Semoule au lait	Potage crécy (carottes) Saucisson à l'ail et cornichons Paupiette de veau angevine Haricots beurre ail et persil Carré fromager Banane	Emincé de poulet au cidre Purée de pois cassés Prunes
JEUDI 3	Potage de légumes Melon Rougail de saucisse Riz créole Petit moulé ail et fines herbes Fondant pomme banane vanille	Potage de légumes Semoule fantaisie Escalope viennoise Mitonnée de légumes Cantal Flan chocolat	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Pêche au vin
VENDREDI 4	Potage poireau Salade de lentilles Filet de colin d'Alaska beurre citron Carottes (BIO) à l'estragon Gouda Oncueux (BIO) à la fleur d'oranger	Potage poireau Macédoine de légumes Lasagne de légumes provençale *** Vache qui rit Nectarine	Assiette de charcuterie Salade Nicarde Liégeois café
SAMEDI 5	Potage de légumes Salade de riz (BIO), tomate, maïs Poulet rôti aux herbes Poêlée de légumes Saint Môret Flan nappé caramel	Potage de légumes Betterave (BIO) vinaigrette Omelette (BIO) sauce napolitaine Ecrasé de p. de terre à la moutarde à l'ancienne Brie Purée pomme verveine	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 6	Velouté de lentilles corail Concombre (BIO) à l'aneth Langue de bœuf sauce tomate Spaghetti Fromage frais au sel de Guérande Moelleux aux abricots	Velouté de lentilles corail Cervela sauce ravigote Saumonette sauce basilic Julienne de légumes Yaourt nature Tarte Flan	Courgettes à la volaille *** Fromage blanc au miel

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade antillaise: riz, poivron, ananas, persil
Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs
Salade nicarde: p. de terre, tomate, haricots verts
Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise
Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa dispo



Semaine n°37- du 7 au 13 Septembre 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 7	Potage de légumes Carotte râpée (BIO) ciboulette Palette de porc à la diable Purée de p. de terre Fondu président Purée pomme raisin sec	Potage de légumes Salade de perles estivale Quenelles de veau sauce paprika Poêlée de légumes Coulommiers Liégeois café	Raviolinis au fromage sauce tomate *** Nectarine
MARDI 8	Potage Saint Germain (pois cassés) Concombre (BIO) bulgare Tajine de poulet au citron Semoule Camembert Mousse au chocolat	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade pastourelle Parmentier épinard saumon *** Petit moulé au noix Pomme au four gelée de groseille	Jambon braisé Ratatouille Fromage blanc au coulis de mûre
MERCREDI 9	Potage crécy (carotte) Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise Boulettes au bœuf sauce provençale Penne rigate Petit moulé ail et fines herbes Riz au lait	Potage crécy (carotte) Pâté de campagne cornichons Blettes à la parisienne *** Tomme noire Flan nappé caramel	Cake au poisson coriandre et citron vert Macédoine de légumes Prunes
JEUDI 10	Repas froid Potage poireau p. de terre Tomate (BIO) échalote Salade Bavaroise *** Rondelé Eclair café	Potage poireau p. de terre Semoule (BIO) courgette jaune et verte citronette Cuisse de lapin au thym Carottes (BIO) persillées Yaourt cerise Purée de pomme	Potage poireau p. de terre Omelette Courgettes béchamel Liégeois chocolat
VENDREDI 11	Potage de légumes P. de terre (BIO) sauce tartare Calamars à la romaine Haricots verts (BIO) en persillade Emmental Panna cotta fruits rouges	Repas froid Potage de légumes Chou-fleur sauce cocktail Salade camarguaise *** Vache qui rit Pêche	Croque-Monsieur Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
SAMEDI 12	Potage de légumes Salade de riz (BIO) façon niçoise Sauté de dinde aux olives Lentilles (BIO) à la méditerranéenne Pavé demi-sel Nectarine	Potage de légumes Melon Clafoutis (BIO) à la tomate Fenouil et carotte braisés Pont l'Evêque Crème pâtissière coco	Crêpe au fromage Salade verte en chiffonnade Flan nappé caramel
DIMANCHE 13	Potage de céleri Radis et beurre Sauté de porc à l'ancienne Petit pois carottes Tomme blanche Fondant pomme mûre	Potage de céleri Galantine de volaille Tomate farçie sauce tomate Riz pilaf Fraidou Tartelette aux fruits	Filet de hareng et p. de terre *** Crème dessert vanille

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade de perles estivale: perle, concombre, menthe
Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron
Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, olive, oignon, basilic
Salae Bavaroise: p. de terre, jambon, emmental, tomate, persil

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponib



Semaine n°38- du 14 au 20 Septembre 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 14	Potage de lentilles corail Salade fantaisie Tortis bolognaise (BIO) *** Petit moulé nature Prunes	Potage de lentilles corail Cake courgette curry Omelette sauce basquaise Piperade Gouda (BIO) Liégeois vanille	Poêlée campagnarde aux lardons *** Fromage blanc au coulis d'abricot
MARDI 15	Potage de légumes (BIO) Taboulé libanais (BIO) Sauté de dinde sauce tomate origan Chou-fleur béchamel (BIO) Coulommiers (M) Tapioca au lait (BIO) café	Potage de légumes (BIO) Carotte cuite vinaigrette au cerfeuil Andouillette sauce moutarde (LOCAL) Ecrasé de p. de terre Rondelé Pomme du Verger	Tarte aux légumes Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
MERCREDI 16	Potage de légumes (BIO) Macédoine mayonnaise Jambon sauce barbecue Pomme rosti Saint Môret (BIO) Flan nappé caramel	Potage de légumes (BIO) Betterave (BIO) à l'ail Paupiette de veau sauce poivre Mitonée de légumes (LOCAL) Yaourt nature (BIO) (M) Smoothie pomme kiwi	Feuilleté de poisson au beurre blanc Fondue de poireau Tapioca au lait
JEUDI 17	Velouté au pistou Salade pastourelle (BIO) Poulet rôti aux herbes (BLEU BLANC COEUR) Ratatouille Crème anglaise (M) Moelleux vanille	Plats Végétarien Velouté au pistou Pizza fromage Parmentier Saint Germain *** Petit moulé ail et fines herbes Mousse au citron	Museau de porc persil échalote Salade de p. de terre au persil Prunes
VENDREDI 18	Potage de légumes (BIO) Tomate (BIO) vinaigrette Colin d'Alaska sauce bretonne (MSC) Riz créole (BIO) (LOCAL) Yaourt nature (BIO) (M) Purée pomme abricot	Potage de légumes (BIO) Perles citron coriandre Rognons de porc à la bordelaise Haricots beurre Pavé demi sel Gaufre liégeoise	courgette farçie sauce tomate Salade verte Liégeois café
SAMEDI 19	Potage à la tomate Cervelas vinaigrette Echine de porc sauce charcutière (BLEU BLANC COEUR) Carottes (BIO) persillées Fraidou (M) Semoule au lait (BIO) cannelle	Potage à la tomate Concombre (BIO) vinaigrette Cordon bleu (LOCAL) Tagliatelles (BIO) Bleu d'Auvergne (AOP) Crème dessert caramel	Œufs brouillés Petits pois cuisinés Nectarine
DIMANCHE 20	Potage de légumes (BIO) Melon (BIO) Tête de veau sauce ravigote (LOCAL) P.de terre vapeur Edam (BIO) (M) Clafoutis aux mûres	Potage de légumes (BIO) Salade soisson Filet de limande sauce armoricaine (MSC) Julienne de légumes Petit moulé aux noix (M) Baba au rhum	Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Flan chocolat

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin
Salade soisson: haricots blanc, tomate, paprika

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
Appelation d'Origine Protégée (AOP)

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponi



LES SAVEURS SECRÈTES DES MARCHÉS DU MONDE

La Boqueria de Barcelone ESPAGNE

Semaine n°39- du 21 au 27 Septembre 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 21	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade de pâtes (BIO) au paprika Moussaka *** Yaourt nature Purée pomme romarin	Potage Saint Germain (pois cassés) Carotte râpée vinaigrette Boudin noir sauce oignons Purée Pavé demi-sel Ananas frais	Tarte au fromage Julienne de légumes Fromage blanc au coulis de cassis
MARDI 22	Potage de légumes Chou-fleur sauce tartare Cuisse de poulet rôti au jus Frites Petit moulé ail et fines herbes Riz au lait	Potage de légumes Tomate mimosa Lasagne de légumes *** Pont L'Evêque Ile flottante	Colin pané au citron Purée de potiron Pomme du Verger
MERCREDI 23	Potage crécy (carotte) Betterave (BIO) vinaigrette balsamique Boulettes à l'agneau sauce provençale P.de terre et haricots verts persillés Rondelé Moelleux aux fruits confits	Potage crécy (carotte) Rillettes et cornichons Merlu blanc du Cap sauce forestière Carottes (BIO) persillées Camembert Flan chocolat	Tortellini de bœuf sauce tomate *** Prunes
JEUDI 24	Potage de légumes La Boqueria de Barcelone ESPAGNE **Paëlla au poulet et chorizo** *** **Tomme noire** **Crème catalane**	Potage de légumes **Melon jaune** Salade de risetti (BIO) poivron basilic Tortilla Ratatouille Saint Môret Poire	Galette garnie à la parisienne Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
VENDREDI 25	Potage de poireau Salade fantaisie Parmentier (BIO) de poisson *** Emmental Raisin	Potage de poireau Lentilles à l'échalote Chipolatas Navets à la crème Vache qui rit Semoule au lait (BIO) au miel	Salade de pâtes méditerranéenne au poulet *** Flan nappé caramel
SAMEDI 26	Velouté de lentilles corail (HVE) Salade arlequin Rôti de porc aux herbes Blettes à la provençale Fondu président Purée de pomme	Velouté de lentilles corail (HVE) Radis beurre Tomate farçie sauce tomate Riz créole Yaourt citron Liégeois café	Clafoutis aux petits pois et sauge Salade verte en chiffonnade Coupelle de cubes de fruits
DIMANCHE 27	Potage de légumes Tomate (BIO) au basilic Saumonette grenobloise Carotte et fenouil braisés Mimolette Fondant pomme griottes	Potage de légumes Mortadelle cornichons Cuisse de canette aux olives Tortis Fromage frais au sel de Guérande Moelleux ananas	Salade façon piémontaise *** Crème dessert chocolat

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade arlequin: p. de terre, poivron, maïs
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs
Salade de pâtes méditerranéenne: pâtes, concombre, tomate, poulet vinaigrette basilic

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponib



Semaine n°40- du 28 Septembre au 4 Octobre 2026

NOM DU CLIENT

	MENU A	MENU B	DINER
LUNDI 28	Potage de poireau Céleri rémoulade Jambonneau sauce moutarde ancienne Purée Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme griotte myrtille	Potage de poireau Salade de riz fantaisie Paupiette de veau sauce tomate Haricots beurre ail et persil Yaourt pêche Beignet pomme	Gratin de poisson aux petits légumes *** Mousse au café
MARDI 29	Potage de légumes Carotte râpée vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Yaourt nature Pomme du Verger	Potage de légumes Salade de perles à l'italienne Filet de poulet sauce tajine Carottes et navets en dés braisés Bûchette mi chèvre Liégeois chocolat	Frittata mozzarella poivron Ratatouille Tapioca au lait à la fraise
MERCREDI 30	potage crécy (carotte) Tomate (BIO) échalote Colin d'Alaska sauce armoricaine Tagliatelles Rondelé Prunes	potage crécy (carotte) Salade western Echine de porc sauce au cidre Chou-fleur persillé Carré fromager Purée pomme menthe	Emincé de dinde sauce provençale Polenta crémeuse Poire
JEUDI 1	Potage de légumes Quiche aux légumes Sauté de porc sauce catalane Riz créole Petit moulé ail et fines herbes Fondant pomme raisins secs au fromage frais	Potage de légumes Salade de p. de terre fraicheur Escalope viennoise Mitonnée de légumes Cantal Flan chocolat	Feuilleté au fromage Salade verte en chiffonnade Crème dessert caramel
VENDREDI 2	Potage à la tomate Taboulé Hoki sauce oseille Carottes (BIO) persillées Gouda Oncueux (BIO) à la fleur d'oranger	Potage à la tomate Tartare de courgettes (BIO) au citron Raviolis au bœuf *** Pavé demi-sel Banane	Assiette de charcuterie Salade Nicarde Liégeois café
SAMEDI 3	Velouté au pistou Betteraves vinaigrette Omelette au fromage Pommes boulangères Yaourt nature Purée pomme pruneau	Velouté au pistou Salade de riz (BIO), tomate, radis Poulet rôti au jus Poêlée de légumes Fraidou Fla nappé caramel	Tarte au poireau Salade verte en chiffonnade Yaourt aromatisé
DIMANCHE 4	Potage de légumes Concombre (BIO) tzatziki Tripes à la mode de Caen P.de terre vapeur Fromage frais au sel de Guérande Moelleux coco pépites de chocolat	Potage de légumes Cervelas vinaigrette Marmite de poisson basquaise Julienne de légumes Brie Paris brest	Courgettes à la volaille *** Fromage blanc au miel

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade fantaisie: riz, tomate, maïs / salade Western: haricots rouges, mais, poivron
Salade p. de terre fraicheur: p. de terre, brunoise de légumes, sauce from. blanc ciboulette
Salade nicarde: p. de terre, tomate, haricots verts
Salade marco polo: pâtes, poivron, surimi, mayonnaise
Salade de perles à l'italienne: perles, olives, tomate, basilic

Les Labels de qualité portent sur l'ingrédient principal de la recette.
Appelation d'Origine Protégée

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponib