

Semaine du 25 avril au 29 avril 2016

MIDI

Lundi 25 avril

Avocat mayonnaise
Escalope de volaille panée
Haricots verts persillés bio
Bûchette lait de mélange
Fruit de saison local

Mardi 26 avril

Céleri rémoulade
Ravioli frais au poulet sauce tomate
Yaourt à boire local
Compotes de pommes fraises local

Jeudi 28 avril

Salade de tomates
Potatoes burger
Pommes rösties
Rigotte de pays local
Fruit de saison

Vendredi 29 avril

Jambon blanc
Gratin de poisson aux épinards

Yaourt bio

Fruit de saison local

Plats à base de produit Bio 

Les produits Locaux 

PROPOSITION DE SANS VIANDE TOUS LES JOURS

On aime la cuisine
à en perdre
la tête!

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Semaine du 2 mai au 6 mai 2016

MIDI

Lundi 2 mai

Taboulé oriental
Sauté de porc local au jus
Julienne de légumes sautée
Yaourt local
Fruit de saison local

Mardi 3 mai

Concombre au fromage blanc
Steak haché au jus
Riz safrané
Fourme de Montbrison local
Fruit bio

Jeudi 5 mai



Vendredi 6 mai

Plats à base de produit Bio 

Les produits Locaux 

PROPOSITION DE SANS VIANDE TOUS LES JOURS

On aime la cuisine
à en perdre
la tête!

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Semaine du 9 mai au 13 mai 2016

MIDI

Lundi 9 mai

Radis et beurre
Filet de volaille à la moutarde
Petits pois carottes
Emmental
Fruit local

Mardi 10 mai

Melon
Tomates farcies
Riz à la provençale
Petit suisse sucré
Mousse au chocolat au lait

Jeudi 12 mai

Salade verte et croutons
Couscous de poulet
Semoule
Brique de vache local
Compote de pêche local

Vendredi 13 mai

Quiche au fromage maison
Rôti de lapin aux pruneaux
Duo de carottes et brocolis au beurre persillé
Yaourt à boire local
Pastèque

Plats à base de produit Bio 

Les produits Locaux 

PROPOSITION DE SANS VIANDE TOUS LES JOURS

On aime la cuisine
à en perdre
la tête!

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Semaine du 16 mai au 20 mai 2016

MIDI

Lundi 16 mai



**LUNDI
DE
PENTECOTE**

Mardi 17 mai

Concombre en vinaigrette
Gratin de coquille au jambon

Camembert
Fruit local

Jeudi 19 mai

Salade de pomme de terre
Œuf dur à la crème
Epinards et croutons
Saint Marcellin local

Fruit bio

Vendredi 20 mai

Salade verte sauce fraîche maison
Filet de colin aux cornflakes
Ratatouille et boulgour bio.
Yaourt aromatisé bio
Gâteau maison à l'ananas

Plats à base de produit Bio 

Les produits Locaux 

PROPOSITION DE SANS VIANDE TOUS LES JOURS

On aime la cuisine
à en perdre
la tête!

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Semaine du 23 mai au 27 mai 2016

MIDI

Lundi 23 mai

Betterave vinaigrette
Escalope de poulet panée
Brocolis au beurre
Petit cotentin ail et fines herbes
Riz au lait local

Mardi 24 mai

Tomates vinaigrette maison au basilic
Quenelle de brochet sauce tomate et champignons

Yaourt local
Fruit de saison local

Jeudi 26 mai

Guacamole et tortilla
Emincé de volaille haricots verts et rouges sauce tex
mex
Fajitas
Fromage blanc
Pain perdu façon mexicaine



Vendredi 27 mai

Tarte maison tomates chèvre moutarde
Boule d'agneau au cumin
Flageolets
Fondu carré
Salade de fruits au sirop

Plats à base de produit Bio



Les produits Locaux



PROPOSITION DE SANS VIANDE TOUS LES JOURS

On aime la cuisine
à en perdre
la tête!

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Semaine du 30 mai au 3 juin 2016

MIDI

Lundi 30 mai

Crêpe au fromage
Filet de colin au four
Carottes à la crème
Yaourt à boire local
Fruit de saison

Mardi 31 mai

Radis beurre
Hachi parmentier

Jeudi 2 juin

Salade verte et sauce fraîche maison
Paëlla au poisson
Yaourt aromatisé
Compote de fraise local

Vendredi 3 juin

Melon
Paupiette de veau aux olives
Courgettes au thym
Petit moulé ail et fines herbes
Charlotte maison abricot caramel

Plats à base de produit Bio 

Les produits Locaux 

PROPOSITION DE SANS VIANDE TOUS LES JOURS

On aime la cuisine
à en perdre
la tête!

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.