



Menus Séniors

Semaine du 03 au 09 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI EPIPHANIE	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage cultivateur	Potage dubarry	Velouté carottes et oranges	Potage Ardennais	Potage longchamps	Potage 4 légumes et paprika	Potage de légumes
Entrée 1	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Feuilleté chèvre	Salade de mâche	Salade de penne au pesto	Pâté de campagne et cornichons	Macédoine mayonnaise
Entrée 2	Saucisson sec et beurre	Chou blanc vinaigrette	Champignons à la Grecque	Cœurs de palmiers vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	1/2 pomelos et sucre	Roulé au fromage
Plat principal 1	Boulettes de bœuf sauce orientale	Brandade de poisson (purée)	Omelette aux oignons	Rôti de veau sauce diablotin	Chou farçi	Colin poêlé	Bœuf Bourguignon
Plat principal 2	Escalope de porc sauce échalotes	Emincé de poulet sauce estragon et Haricots plats	Axoa de bœuf	Filet de lieu sauce fromage frais	Paupiette de dinde sauce grand-mère	Sauté de veau sauce olives	Escalope de poulet au curry
Garniture 1	Flageolets		Brocolis braisés	Carottes Vichy	Riz créole	Emincé de poireaux à la crème	Pommes lamelles persillées
Garniture 2	Brunoise de légumes		Macaroni	Purée de pommes de terre et patate douce	Jardinière de légumes	Tortis	Endives braisées
Fromage 1	Tomme	Pointe de Brie	Croc lait	Saint Nectaire AOC	Fromage fondu Président	Gouda	Fromage frais sel de Guérande
Fromage 2	Petit Moulé saveurs aux noix	Pavé 1/2 sel	Port Salut	Brebis crème	Mimolette	Cotentin	Mini pavé d'Affinois
Dessert 1	Ananas au sirop	Crème chocolat	Fruit de saison	Galette des rois	Liégeois vanille	Faisselle et miel	Brownie
Dessert 2	Mousse café	Semoule au lait	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan pâtissier
Collation du soir	Filet de colin meunière Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Salade verte Saucisse de Francfort et moutarde Crème dessert pralinée	Quenelle de veau sce forestière Bleu Fruit de saison	Viennoise de dinde Fromage blanc Fruit de saison	Quiche Lorraine Yaourt nature Fruit de saison	Tomate farcie Petit Louis Cocktail de fruits	Croque Monsieur Petit moulé nature Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 10 au 16 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage jardinier	Potage 3 légumes et lentilles	Potage vert prés	Potage crécy	Potage ferval	Velouté de champignons	Potage paysan
Entrée 1	Crêpe au fromage	Cœurs d'artichauts vinaigrette	Rillettes de sardines	Radis râpés sauce enrobante échalote	Poivrons marinés	Endives aux noix	Rosette et beurre
Entrée 2	Salade verte et maïs	Taboulé	Asperges vinaigrette	Tarte aux légumes	Pâté en croûte	Salade de lentilles	Salade coleslaw
Plat principal 1	Sauté de porc sauce hongroise	Blanquette de veau et Riz créole	Boles de picolat aux olives	Blanc de poulet aux champignons	Saucisse Catalane	Steak haché sauce roquefort	Sauté de dinde sauce oignons
Plat principal 2	Filet de hoki sauce oseille	Ceufs durs à la florentine	1/2 Coquelet rôti	Rognons de bœuf sauce mère	Colin meunière	Quenelles de veau à la provençale	Filet de lieu sauce armoricaine
Garniture 1	Mélange de légumes et haricots plats		Farfalles saveurs du jardin	Haricots verts ciboulette	Petits pois au jus	Salsifis persillés	Riz créole
Garniture 2	Purée Saint Germain		Chou-fleur béchamel	Pommes campagnardes	Haricots blancs	Spirales	Brunoise de légumes
Fromage 1	Edam	Carré frais	Coupelle de chèvre	Yaourt nature sucré de Cerdagne	Fromage blanc nature et sucre	Mini pavé d'Affinois	Brebis crème
Fromage 2	Carré de l'Est	Pont l'Evêque AOC	Camembert	Fromage frais sel de Guérande	Petit Moulé ail et fines herbes	Croc lait	Saint Paulin
Dessert 1	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Ile flottante	Pomme au four	Cake à l'orange	Fruit de saison	Paris Brest
Dessert 2	Gélifié au chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison	Abricots au sirop	Crème aux œufs	Crème dessert créole	Carré framboise
Collation du soir	Friand à la viande Brie Fruit de saison	1/2 Pomelos et sucre Merguez douce sœ tomate Fromage blanc aux fruits	Chou farci Fromage fondu Président Dessert gélifié nappé au caramel	Filet de colin poêlé Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Pizza royale Fruit de saison	Pavé de poisson gratiné au fromage Yaourt nature Compote de fruits	Alouette de bœuf sœ forestière Pavé 1/2 sel Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 17 au 23 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage cultivateur	Potage 4 légumes et haricots	Potage dubarry	Potage provençal	Potage de légumes	Potage de potiron	Potage aux épinards
Entrée 1	Salade de pois chiches	Betteraves vinaigrette	Salade verte et feta AOP	Terrine de légumes sauce mayonnaise	Cœurs de palmiers et maïs	Carottes râpées au citron	Mortadelle et cornichons
Entrée 2	Céleri rémoulade	Feuilleté chèvre	Chou-fleur vinaigrette	Emincé de champignons sauce au fromage blanc	Salade de blé parisienne	Œufs durs mayonnaise	Fonds d'artichauts vinaigrette
Plat principal 1	Sauté de veau sauce bobotie	Steak de colin aioli et ses légumes	Crêpinette de porc sauce chasseur	Filet de cabillaud sauce bourride	Boulettes de veau sauce 4 épices	Hachis parmentier (purée)	Paëlla de poisson (riz)
Plat principal 2	Poulet rôti	Emincé de bœuf sauce forestière et Pommes lamelles vapeur	Omelette aux herbes	Rôti de dinde sauce charcutière	Pavé de poisson mariné thym et citron	Jambon braisé et Brocolis	Emincé de dinde sauce basquaise et Petits pois au jus
Garniture 1	Gnocchis		Lentilles à la tomate	Emincé de poireaux à la crème	Semoule		
Garniture 2	Haricots verts persillés		Jardinière de légumes	Coquillettes	Légumes tajine		
Fromage 1	Fromage frais sel de Guérande	Cantal	Munster AOC	Petit Moulé nature	Rouy	Pavé 1/2 sel	Tomme noire
Fromage 2	Coulommiers	Cotentin	Brebis crème	Gouda	Coupelle de chèvre	Roquefort AOP	Fromage fondu Président
Dessert 1	Gâteau de riz	Fruit de saison	Chou à la crème	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Crème vanille	Tarte Normande
Dessert 2	Pruneaux au sirop	Mousse au chocolat noir	Compote de fruits	Liégeois café	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Pavé au cacao
Collation du soir	Bouchée à la reine Petit moulé nature Fruit de saison	Côte de porc sce charcutière Petit Louis Cocktail de fruits	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brie Fruit de saison	1/2 Pomelos Saucisse de francfort et moutarde Ile flottante	Escalope de dinde sce crème Semoule au lait Fruit de saison	Salade verte Galette sarazin volaille et champignons Yaourt aux fruits	Burger de bœuf au jus Croc lait Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 24 au 30 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage de céleri	Potage vert prés	Potage pommes de terre et poireaux	Potage crécy	Potage fréneuse	Potage provençal	Potage de légumes
Entrée 1	Poivrons marinés	Croissillon aux champignons	Radis râpés sauce enrobante échalotes	Maquereaux moutarde	Cœur de frisée et noix	Pâté en croûte	Salade coleslaw
Entrée 2	Saucisson sec et beurre	Concombres vinaigrette	Salade de coquillettes à la catalane	Macédoine mayonnaise	Cervelas sauce gribiche	Asperges vinaigrette	Salade de riz au surimi
Plat principal 1	Filet de limande meunière	Emincé de poulet sauce curry	Cassoulet	Rôti de veau sauce crème	Lasagnes bolognaise	Sauté de bœuf sauce piquante	Escalope de porc aux morilles
Plat principal 2	Alouette de bœuf sauce Vallée d'Auge	Escalope de veau hachée sauce Lyonnaise	Médailon de merlu sauce Waterzoï et Endives braisées	Paupiette de dinde sauce brune	Colin Brésilienne et Printanière de légumes	Œufs durs sauce mornay	Foies volaille sauce madère
Garniture 1	Carottes à la crème	Riz créole		Chou-fleur persillé		Pépinettes	Boulogour
Garniture 2	Pommes cocotes	Navets à la crème		Blé		Epinards à la crème	Brunoise de légumes saveurs du soleil
Fromage 1	Emmental	Petit Moulé saveur noix	Pavé 1/2 sel	Montboissier	Fromage frais sel de Guérande	Yaourt nature sucré de Cerdagne	Coupelle de chèvre
Fromage 2	Carré frais	Port Salut	Fourme d'Ambert AOC	Petit Louis	Carré de l'Est	Croc lait	Mini pavé d'Affinois
Dessert 1	Fruit de saison	Gélifié à la vanille	Fruit de saison	Tarte aux poires	Cake au chocolat	Mousse de marrons	Eclair au café
Dessert 2	Semoule au lait	Compote de fruits	Crème au chocolat	Fruit de saison	Poires au sirop	Crème dessert pralinée	Gâteau Basque
Collation du soir	Friand à la viande Brebis crème Fruit de saison	Quenelles de brochet sce crustacés Fromage fondu président Fruit de saison	Jambon blanc et beurre Camembert Fruit de saison	Salade verte Poulet rôti Compote de fruits	Chou farci Brie Fruit de saison	Brochette de dinde orientale Cotentin Fruit de saison	Croque Monsieur Petit suisse nature Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 31 Janvier au 06 Février 2022

	LUNDI	MARDI NOUVEL AN CHINOIS	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage jardinier	Potage 3 légumes et lentilles	Potage de potimarron	Potage ferval	Potage Ardennais	Velouté de champignons	Potage paysan
Entrée 1	Laitue Iceberg et maïs	Nem au poulet	Roulé au fromage	Endives au bleu	Salade de pommes de terre à l'échalote	Saucisson à l'ail et cornichons	Fonds d'artichauts vinaigrette
Entrée 2	Betteraves vinaigrette	Champignons à la Grecque	1/2 pomelos et sucre	Salade de haricots verts	Chou-fleur vinaigrette	Salade de mâche	Pizza royale
Plat principal 1	Tagliatelles sauce bolognaise	Sauté de porc au caramel	Escalope de dinde sauce sauge	Choucroute	Paupiette de veau sauce blanquette	Escalope de poulet sauce dijonnaise	Filet de saumon sauce aneth
Plat principal 2	Pilons de poulet au miel et Mélange de légumes et brocolis	Filet de lieu noir sauce aigre douce	Sauté de canard à l'orange	Omelette au fromage et Farfalles	Pavé de poisson mariné à la provençale	Boulettes d'agneau sauce tajine	Sauté de porc sauce civet
Garniture 1		Poêlée de légumes asiatiques	Lentilles		Gnocchis	Légumes tajine	Pommes boulangères
Garniture 2		Riz basmati	Haricots beurre persillés		Petits pois au jus	Semoule	Blettes à la crème
Fromage 1	Pavé 1/2 sel	Pointe de Brie	Bûchette mi-chèvre	Petit Moulé ail et fines herbes	Saint Nectaire AOC	Fromage frais sel de Guérande	Edam
Fromage 2	Tomme	Fromage fondu Président	Brebis crème	Comté AOP	Coupelle de chèvre	Camembert	Cotentin
Dessert 1	Fruit de saison	Leetches au sirop	Gélifié vanille	Crêpe au sucre	Crème aux œufs	Liégeois chocolat	Carré framboise
Dessert 2	Mousse café	Ile flottante	Compote de fruits	Fruit de saison	Pomme au four	Fruit de saison	Flan pâtissier
Collation du soir	Bouchée aux fruits de mer Petit moulé noix Crème dessert au caramel	Burger de veau sce marengo Mini pavé d'Affinois Fruit de saison	Hachis parmentier Fruit de saison	Quiche Lorraine Bleu Cocktail de fruits au sirop	Saucisse de francfort et moutarde Semoule au lait Fruit de saison	Filet de colin poêlé Pavé 1/2 sel Fruit de saison	Salade verte Emincé de poulet au jus Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 07 au 13 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage d'épinards	Potage jardinier	Potage céleri	Potage fréneuse	Potage poireaux et pommes de terre	Potage ratatouille aux herbes	Potage minestrone
Entrée 1	Tarte aux légumes	Cœur de scarole	Mélange provençal	Museau vinaigrette	Céleri mayonnaise	Concombres vinaigrette	Poireaux vinaigrette
Entrée 2	Cœurs de palmiers vinaigrette	Salade de pois chiches	Asperges vinaigrette	Chou rouge sauce enrobante ail	Crêpe au fromage	Poivrons marinés	Salade de riz à l'orientale
Plat principal 1	Alouette de bœuf sauce porto	Macaroni à la carbonara	Rôti de dinde sauce cajun	Filet de cabillaud sauce crème citron	Pâtée Auvergnate	Burger de boeuf au jus	Sauté de veau sauce crétoise
Plat principal 2	Poulet rôti au miel	Pavé de colin napolitain et Fenouil braisé	Quenelles de veau sauce provençale	Emincé de bœuf sauce marengo	Œufs durs sauce tomate et Purée de pommes de terre	Escalope de poulet sauce Vallée d'Auge	Pavé de merlu sauce nantua
Garniture 1	Lentilles paysanne		Haricots blancs au jus	Haricots verts à la ciboulette		Penne saveurs du jardin	Semoule
Garniture 2	Poêlée de légumes		Julienne de légumes	Riz safrané		Petits pois au jus	Purée de potiron
Fromage 1	Munster AOC	Brebis crème	Fromage fondu Président	Montboissier	Fromage frais sel de Guérande	Cantal	Coupelle de chèvre
Fromage 2	Petit Moulé nature	Coulommiers	Gouda	Carré frais	Pont l'Evêque AOC	Croc lait	Saint Paulin
Dessert 1	Riz au lait	Fruit de saison	Donuts au sucre	Tarte croissant aux abricots	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Tarte au citron
Dessert 2	Poires au sirop	Crème vanille	Fruit de saison	Liégeois café	Crème pralinée	Compote de fruits	Chou vanille
Collation du soir	Galette au sarrasin Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Escalope de dinde sauce au curry Brie Fruit de saison	Tomates farcies Cocktail de fruits	Bouchée à la reine Fromage blanc Compote de fruits	Chou blanc sce méditerranée Croque Monsieur Ile flottante	Brandade de poisson Fruit de saison	Saucisse de Strasbourg et moutarde Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 14 au 20 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage cultivateur	Potage dubarry	Velouté carottes et oranges	Potage Ardennais	Potage longchamps	Potage 4 légumes et paprika	Potage de légumes
Entrée 1	Sardines à l'huile et beurre	Chou blanc vinaigrette	Feuilleté chèvre	Chou-fleur vinaigrette	Salade de penne au pesto	Pâté de campagne et cornichons	Pizza au fromage
Entrée 2	Salade de haricots verts	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées au citron	Salade de mâche	Salade coleslaw	1/2 pomelos et sucre	Macédoine mayonnaise
Plat principal 1	Escalope de porc sauce échalotes	Emincé de poulet sauce estragon et Blettes milanaise	Axoia de bœuf	Filet de lieu sauce fromage frais	Paupiette de dinde sauce grand-mère	Sauté de veau sauce olives	Escalope de poulet au curry
Plat principal 2	Boulettes de bœuf sauce orientale	Brandade de poisson (purée)	Omelette nature	Rôti de veau sauce diablo	Chou farçi	Colin poêlé	Bœuf Bourguignon
Garniture 1	Haricots verts persillés		Purée de pommes de terre	Carottes Vichy	Céleri à la tomate	Semoule	Riz pilaf
Garniture 2	Coquillettes		Epinards béchamel	Lentilles	Haricots blancs au jus	Légumes couscous	Champignons à la crème
Fromage 1	Petit Moulé saveurs aux noix	Pavé 1/2 sel	Port Salut	Brebis crème	Mimolette	Cotentin	Bleu
Fromage 2	Tomme	Pointe de Brie	Croc lait	Saint Nectaire AOC	Fromage fondu Président	Gouda	Fromage frais sel de Guérande
Dessert 1	Mousse de marrons	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Moelleux spéculoos	Compote de fruits	Gâteau Basque
Dessert 2	Ananas au sirop	Crème chocolat	Liégeois vanille	Semoule au lait	Fruit de saison	Faisselle et miel	Brownie
Collation du soir	Tarte aux poireaux Coupelle de chèvre Fruit de saison	Quenelles de veau sce lyonnaise Cotentin Cocktail de fruits	Salade verte Croque Monsieur Fromage blanc aux fruits	Alouette de bœuf sce 4 épices Fromage frais nature Fruit de saison	Tarte aux légumes Pavé 1/2 sel Fruit de saison	Hachis parmentier Fruit de saison	Emincé de dinde Petit Moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 21 au 27 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage jardinier	Potage 3 légumes et lentilles	Potage vert prés	Potage crécy	Potage ferval	Velouté de champignons	Potage paysan
Entrée 1	Champignons à la Grecque	Taboulé	Poireaux vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons	Asperges vinaigrette	Salade de pommes de terre mimolette sce fromage blanc et miel	Salade de mâche
Entrée 2	Crêpe au fromage	Cœurs d'artichauts vinaigrette	Rillettes de sardines	Radis râpés sauce enrobante échalote	Poivrons marinés	Endives aux noix	Rosette et beurre
Plat principal 1	Filet de hoki sauce oseille	Œufs durs à la florentine (épinards)	Couscous merguez et Semoule	Rognons de bœuf sauce madère	Saucisse Catalane	Quenelles de veau à la provençale	Sauté de dinde sauce oignons
Plat principal 2	Sauté de porc sauce hongroise	Blanquette de veau et Pommes cocotes	Navarin d'agneau et Haricots beurres	Escalope de poulet aux champignons	Truite aux amandes	Burger de boeuf sauce roquefort	Colin sauce armoricaine
Garniture 1	Tagliatelles			Polenta	Riz pilaf	Spirales	Brocolis persillés
Garniture 2	Mélange de légumes et haricots plats			Navets braisés	Julienne de légumes	Gratin du crécy	Blé
Fromage 1	Fromage fondu Président	Pont l'Evêque AOC	Camembert	Fromage frais sel de Guérande	Petit Moulé ail et fines herbes	Croc lait	Saint Paulin
Fromage 2	Edam	Carré frais	Coupelle de chèvre	Bûchette mi-chèvre	Fromage blanc nature et sucre	Mini pavé d'Affinois	Brebis crème
Dessert 1	Géliné au chocolat	Compote de fruits	Fruit de saison	Eclair au café	Cake à l'orange	Fruit de saison	Paris Brest
Dessert 2	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Ile flottante	Pruneaux au sirop	Crème aux œufs	Gâteau de riz	Flan pâtissier
Collation du soir	Salade verte Tarte au fromage Fruit de saison	Viennoise de dinde Gouda Géliné nappé au caramel	Filet de colin meunière Cotentin Fruit de saison	Brochette de dinde sce provençale Brebis crème Fruit de saison	Endives au jambon Fruit de saison	Brandade de poisson Fruit de saison	Courgette farçie Petit suisse sucré Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage cultivateur	Potage 4 légumes et haricots	Potage dubarry	Potage provençal	Potage de légumes	Potage de potiron	Potage aux épinards
Entrée 1	Céleri rémoulade	Roulé au fromage	Macédoine mayonnaise	Concombres vinaigrette	Salade de coquillettes parsiennes	Feuilleté au poisson	Carottes râpées au citron
Entrée 2	Salade de pois chiches	Betteraves vinaigrette	Salade verte et feta AOP	Terrine de légumes sauce mayonnaise	Cœurs de palmiers et maïs	Brocolis vinaigrette	Mortadelle et cornichons
Plat principal 1	Poulet rôti	Emincé de bœuf sauce forestière et Purée de pommes de terre	Omelette aux herbes	Rôti de dinde sauce charcutière	Pavé de poisson mariné thym et citron	Jambon braisé et Endives béchamel	Emincé de dinde sauce basquaise et Petits pois au jus
Plat principal 2	Sauté de veau sauce bobotie	Steak de colin aioli et ses légumes	Crêpinette de porc sauce chasseur	Filet de cabillaud sauce bourride	Boulettes de veau sauce 4 épices	Hachis parmentier (purée)	Paëlla de poisson (riz)
Garniture 1	Epinards béchamel		Haricots verts persillés	Lentilles à la paysanne	Riz créole		
Garniture 2	Papillons		Riz pilaf	Emincé de poireaux à la crème	Fenouil braisé		
Fromage 1	Coulommiers	Cotentin	Brebis crème	Gouda	Coupelle de chèvre	Roquefort AOP	Fromage fondu Président
Fromage 2	Fromage frais sel de Guérande	Cantal	Munster AOC	Petit Moulé nature	Rouy	Pavé 1/2 sel	Tomme noire
Dessert 1	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat noir	Compote de fruits	Liégeois café	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Tarte Normande
Dessert 2	Pomme au four	Fruit de saison	Chou à la crème	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Crème vanille	Carré abricot
Collation du soir	Filet de colin poêlé Pavé 1/2 sel Fruit de saison	Quenelle de veau sœ Lyonnaise Bleu Fruit de saison	Escalope de porc sœ diable Yaourt velouté nature Fruit de saison	Filet de limande meunière Crème dessert à la vanille Fruit de saison	Quiche Lorraine Faisselle Fruit de saison	Emincé de dinde au jus Croc lait Compote de fruits	Croque Monsieur Petit Louis Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Recette Ducasse



Agriculture Biologique

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement