
















Semaine du 25 février au 3 mars 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Salade du maraicher Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil) Pâté de foie 	Salade de cœurs de palmiers Iceberg à la vinaigrette d'agrumes Friand au fromage Salade hongroise (pommes de terre, chou vert, lardons) 		Salade verte Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)  Charcuterie Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Œufs durs mayonnaise  Carottes râpées Salade de pâtes extrême orient (tagliatelles, petits pois, jus de citron, germes de haricots Mungo, poivrons, tomate, sauce soja) Salade d'endives 
Omelette fraîche  Dos de cabillaud	Macaroni carbonara  Filet de lieu noir		Hamburger maison  Filet de merlu	Suprême de colin à l'oseille Merguez 
Riz et sauce tomate Carottes fraîches persillées 	Petits pois Macaroni		 Frites Brocolis	Semoule Ragoût de légumes
Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature sucré	Saint-Paulin Gouda Camembert Yaourt nature sucré		Fondu Président Fraidou Croûte noire Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Croc' lait Tomme blanche
Corbeille de fruits Gâteau au yaourt maison  Compote de pommes et cassis Entremets au praliné	Liégeois chocolat Salade de fruits Corbeille de fruits Smoothie aux abricots et pommes 		Compote de pommes Abricots à la crème anglaise Corbeille de fruits Entremets au chocolat et poires	Corbeille de fruits Fromage blanc  du randonneur Mousse au nougat Chou à la crème 

Plats préférés 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine