



Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

## Semaine du 7 au 13 avril 2025

<b>Lundi</b> <b>07.04</b> <b>Végé</b>	Cordon bleu au Gruyère Farfalle Brocolis aux amandes <b>Cordon bleu de céleri</b>
<b>Mardi</b> <b>08.04</b> <b>Végé</b>	Escalope de dinde à la crème Riz aux légumes <b>Escalope de tofu à la crème</b>
<b>Mercredi</b> <b>09.04</b> <b>Végé</b>	Emincé de bœuf aux olives Grenailles rôties Choux blancs <b>Emincé végétarien aux olives</b>
<b>Jeudi</b> <b>10.04</b> <b>Végé</b>	Rôti haché sauce poivre vert Galette de maïs Rosettes de chou-fleur <b>Poêlée de lentilles au poivre vert</b>
<b>Vendredi</b> <b>11.04</b> <b>Végé</b>	Pavé de saumon (Nnr) sauce béarnaise* Risotto Colraves au beurre <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>12.04</b> <b>Végé</b>	Omelette au jambon fromage Epinards à la béchamel <b>Omelette au fromage</b>
<b>Dimanche</b> <b>13.04</b> <b>Végé</b>	Bœuf bourguignon traditionnel Pommes paillasson Jardinière de légumes <b>Chili sin carne</b>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.  
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

## Semaine du 14 au 20 avril 2025

<p><b>Lundi</b> <b>14.04</b> <b>Végé</b></p>	<p>Fricandeaux aux oignons grelots Riz Pilaf Choux rouges confits <b>Paupiettes de courgette gratinées</b></p>
<p><b>Mardi</b> <b>15.04</b> <b>Végé</b></p>	<p>Saucisse de veau grillée Frisettes Rutabagas <b>Saucisse végétarienne</b></p>
<p><b>Mercredi</b> <b>16.04</b> <b>Végé</b></p>	<p>Ailes de poulet au paprika Purée de pois chiches Carottes jaunes <b>Galettes de quinoa</b></p>
<p><b>Jeudi</b> <b>17.04</b> <b>Végé</b></p>	<p>Ragoût de porc à la moutarde Ebly aux herbes Embeurée de choux <b>Ragoût de pois chiches à la moutarde</b></p>
<p><b>Vendredi</b> <b>18.04</b> <b>Végé</b></p>	<p>Filet de sandre (FAO 05) meunière Pommes natures Julienne de légumes <b>Idem</b></p>
<p><b>Samedi</b> <b>19.04</b> <b>Végé</b></p>	<p>Hachis parmentier maison Duo de courgettes <b>Parmentier de légumes</b></p>
<p><b>Dimanche</b> <b>20.04</b> <b>Végé</b></p>	<p>Filet mignon aux morilles Gratin dauphinois Asperges vertes <b>Cubes de tofu aux morilles</b></p>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.  
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

## Semaine du 21 au 27 avril 2025

<b>Lundi</b> <b>21</b> <b>Végé</b>	Quasi d'agneau à la provençale Penne à l'ail d'ours Méli-mélo de légumes <b>Champignons farcis à la provençale</b>
<b>Mardi</b> <b>22</b> <b>Végé</b>	Emincé de poulet aux cacahuètes Boulgour Piperade <b>Brochette de légumes aux cacahuètes</b>
<b>Mercredi</b> <b>23</b> <b>Végé</b>	Carbonnade à la flamande Fusilli Haricots verts <b>Carbonnade végétarienne</b>
<b>Jeudi</b> <b>24</b> <b>Végé</b>	Tomme vaudoise panée Pommes sautées Chou Romanesco <b>Tomme vaudoise panée</b>
<b>Vendredi</b> <b>25</b> <b>Végé</b>	Nouilles de riz aux crevettes (FAO 27) et petits légumes <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>26</b> <b>Végé</b>	Jambon au Madère *Gnocchi beurrés Choux de Bruxelles <b>Poireaux au Madère</b>
<b>Dimanche</b> <b>27</b> <b>Végé</b>	Blanquette de veau Riz safrané Légumes glacés <b>Blanquette de tofu</b>

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.  
 Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.  
 Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON



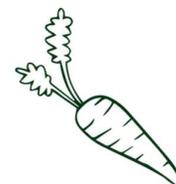


Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

**Semaine du 5 au 11 mai 2025**



<b>Lundi</b> <b>05.05</b> <b>Végé</b>	Emincé de porc au vin cuit Riz aux légumes sautés <b>Rouleaux de printemps</b>
<b>Mardi</b> <b>06.05</b> <b>Végé</b>	Sauté de veau Marengo Orge perlée Céleri au pesto <b>Ragoût de tofu Marengo</b>
<b>Mercredi</b> <b>07.05</b> <b>Végé</b>	Ossobucco à la gremolata Risotto Macédoine de légumes <b>Falafel et sauce yoghourt</b>
<b>Jeudi</b> <b>08.05</b> <b>Végé</b>	Steak de poulet mariné Coquillettes Laitue braisée <b>Gnocchis au Gorgonzola</b>
<b>Vendredi</b> <b>09.05</b> <b>Végé</b>	Dos de cabillaud (FAO 27) au citron vert Ecrasé de pommes de terre Tomate provençale <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>10.05</b> <b>Végé</b>	Cevapcici rôtis Perles de pâtes Purée de carottes <b>Œufs pochés florentine</b>
<b>Dimanche</b> <b>11.05</b> <b>Végé</b>	Longe de veau à la moutarde de Meaux *Pommes Duchesse Duo d'asperges <b>Emincé végétarien à la moutarde de Meaux</b>



Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.  
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

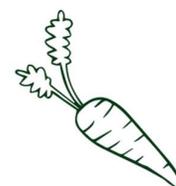


Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

**Semaine du 12 au 18 mai 2025**



<b>Lundi</b> <b>12.05</b> <b>Végé</b>	Schübling grillé Dahl de lentilles Epinards à l'ail <b>Saucisse végétarienne</b>
<b>Mardi</b> <b>13.05</b> <b>Végé</b>	Pot-au-feu, pomme-de-terre & Légumes de la marmite <b>Crêpe au fromage</b>
<b>Mercredi</b> <b>14.05</b> <b>Végé</b>	Emincé de poulet au gingembre Riz parfumé Légumes à l'aigre-doux <b>Samoussa aux légumes</b>
<b>Jeudi</b> <b>15.05</b> <b>Végé</b>	Pojarski aux oignons confits Polenta gratinée Chou-fleur <b>Tranche de tofu aux oignons confits</b>
<b>Vendredi</b> <b>16.05</b> <b>Végé</b>	Friture du pêcheur (Pol) sauce tartare Pommes natures Choux de Bruxelles <b>Idem</b>
<b>Samedi</b> <b>17.05</b> <b>Végé</b>	Spaghetti à la bolognaise <b>Spaghetti al pesto</b>
<b>Dimanche</b> <b>18.05</b> <b>Végé</b>	Suprême de pintade au Sauterne Purée de patate douce Ratatouille <b>Bâtonnets de feta panés</b>



Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.  
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON