



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

Semaine du 7 au 13 avril 2025

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

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

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

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 28 avril au 4 mai 2025

<p>Lundi 28.04 Végé</p>	<p>Saucisse à rôtir sauce aux oignons Purée mousseline Petits pois Galettes de lentilles</p>
<p>Mardi 29.04 Végé</p>	<p>Goulache hongroise Riz créole Rondelles de courgettes Toast au chèvre et miel</p>
<p>Mercredi 30.04 Végé</p>	<p>Merguez et pilons de poulet Couscous Légumes aux épices Couscous aux légumes</p>
<p>Jeudi 01.05 Végé</p>	<p>Tranche de porc aux échalotes Cornettes Gratin de côtes de bettes Flan de légumes</p>
<p>Vendredi 02.05 Végé</p>	<p>Filet de truite (Ita) aux amandes Pommes persillées Fenouil étuvé Idem</p>
<p>Samedi 03.05 Végé</p>	<p>Steak haché à la valaisanne Lentilles vertes Rosettes de brocolis Aubergine à la valaisanne</p>
<p>Dimanche 04.05 Végé</p>	<p>Ragoût de lapin à l'italienne Polenta crémeuse Légumes du Marché Omelette aux champignons</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

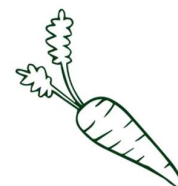


Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 5 au 11 mai 2025



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



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

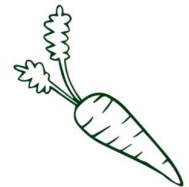


Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

Semaine du 12 au 18 mai 2025



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



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