

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

Semaine du 19 au 25 mai 2025

<p>Lundi 19.05 Végé</p>	<p>Tendron de veau braisé Country Cuts Carottes au thym Galette de quinoa</p>
<p>Mardi 20.05 Végé</p>	<p>Poitrine de poulet aux champignons Riz pilaf Petits pois Tranche de tofu aux champignons</p>
<p>Mercredi 21.05 Végé</p>	<p>Ragoût de porc au vin blanc Pomme mousseline Chou romanesco Ragoût de pois chiches au vin blanc</p>
<p>Jeudi 22.05 Végé</p>	<p>Jambon au Madère Fusilli Courgettes sautées Poireaux au Madère</p>
<p>Vendredi 23.05 Végé</p>	<p>Lieu noir (FAO 27) à la bordelaise Pommes nature Céleri napolitaine Idem</p>
<p>Samedi 24.05 Végé</p>	<p>Omelette façon tortilla Gratin de légumes Tortilla aux légumes</p>
<p>Dimanche 25.05 Végé</p>	<p>Bœuf bourguignon à l'ancienne *Pommes dauphines Jardinière de légumes Bourguignon végétarien</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 26 mai au 1^{er} juin 2025

<p>Lundi 26.05 Végé</p>	<p>Rôti haché sauce au poivre vert Farfalle Brocolis Poêlée de lentilles au poivre vert</p>
<p>Mardi 27.05 Végé</p>	<p>Saucisse de veau sauce moutarde Rösti Haricots jaunes Saucisse végétarienne</p>
<p>Mercredi 28.05 Végé</p>	<p>Emincé de poulet à l'aigre-doux Riz aux légumes sautés Rouleaux de printemps</p>
<p>Judi 29.05 Végé</p>	<p>Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes grenailles Börek aux épinards</p>
<p>Vendredi 30.05 Végé</p>	<p>Filet de truite (Ita) à la grenobloise Eblyotto Choux frisés Idem</p>
<p>Samedi 31.05 Végé</p>	<p>Penne à la carbonara et Gruyère râpé Penne aux légumes et Gruyère</p>
<p>Dimanche 01.06 Végé</p>	<p>Gigot d'agneau au romarin Gratin dauphinois Légumes glacés Falafel et sauce yoghourt</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 2 au 8 juin 2025

<p>Lundi 02.06 Végé</p>	<p>Cordon bleu au Vacherin Pommes sautées Chou-fleur béchamel Cordon bleu de céleri</p>
<p>Mardi 03.06 Végé</p>	<p>Emincé de porc charcutière Boulgour beurré Epinards en branches Flan de légumes</p>
<p>Mercredi 04.06 Végé</p>	<p>Tomates farcies à la viande & aux petits légumes Riz créole Tomate farcie aux pois cassés et mascarpone</p>
<p>Judi 05.06 Végé</p>	<p>Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy Escalope de tofu aux câpres</p>
<p>Vendredi 06.06 Végé</p>	<p>Pavé de saumon (Nor) sauce hollandaise Pommes persillées Fenouil étuvé Idem</p>
<p>Samedi 07.06 Végé</p>	<p>Merguez grillées Couscous Duo de poivrons Samosas à l'œuf et pommes de terre</p>
<p>Dimanche 08.06 Végé</p>	<p>Epaule de porc miel/moutarde Risotto Légumes du marché Emincé végétarien au miel et moutarde</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 9 au 15 juin 2025

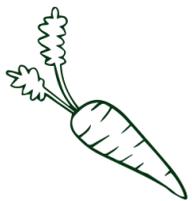
<p>Lundi 09.06 Végé</p>	<p>Tranche de dinde à la crème Orecchiette Haricots verts Tranches de colrave à la crème</p>
<p>Mardi 10.06 Végé</p>	<p>Tomme vaudoise panée Grenailles rôties Côtes de bettes idem</p>
<p>Mercredi 11.06 Végé</p>	<p>Ragoût de bœuf aux olives Polenta Dès de panais Omelette aux olives</p>
<p>Judi 12.06 Végé</p>	<p>Steak haché d'agneau, jus aux herbes Dahl de lentilles Courgettes jaunes Toast au chèvre et miel</p>
<p>Vendredi 13.06 Végé</p>	<p>Filet de sandre (Est) meunière Riz pilaf Julienne de légumes Idem</p>
<p>Samedi 14.06 Végé</p>	<p>Paupiettes aux oignons grelots *Gnocchi sautés Choux de Bruxelles Paupiettes de courgette gratinées</p>
<p>Dimanche 15.06 Végé</p>	<p>Rôti de veau forestière Pommes nouvelles Ratatouille Quiche 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 16 au 22 juin 2025

 Lundi 16.06 Végé	Brochette tzigane Risotto d'orge Tomate provençale Brochette de légumes et tofu	
Mardi 17.06 Végé	Emincé de bœuf au paprika Galette de maïs Brocolis aux amandes Emincé végétarien au paprika	
 Mercredi 18.06 Végé	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Purée de patates douces Carottes jaunes Gnocchi au Gorgonzola	
Jeudi 19.06 Végé	Piccata à la milanaise Cornettes Rondelles de courgettes Piccata de céleri	
Vendredi 20.06 Végé	Cabillaud (FAO 27) poché sauce citron Ecrasé de pommes de terre aux herbes Macédoine de légumes Idem	
Samedi 21.06 Végé	Spaghetti « aglio, olive e pancetta » Parmesan râpé Spaghetti « aglio e olive »	
Dimanche 22.06 Végé	Cuisse de canard confite Cassoulet Méli-mélo de légumes Cassoulet végétarien	

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 23 au 29 juin 2025

<p>Lundi 23.06 Végé</p>	<p>Tranche de porc aux échalotes Coquillettes Céleri au pesto Champignons farcis</p>
<p>Mardi 24.06 Végé</p>	<p>Riz casimir (poulet au curry et fruits) Curry de légumes et pois chiches</p>
<p>Mercredi 25.06 Végé</p>	<p>Porjaski de veau au Marsala Country Cuts Rosettes de chou-fleur Œuf poché florentine</p>
<p>Jeudi 26.06 Végé</p>	<p>Carbonnade à la flamande Quinoa Laitue braisée Carbonnade végétarienne</p>
<p>Vendredi 27.06 Végé</p>	<p>Feuilleté du pêcheur (Nor et FAO27) Mousseline de pois chiches Tomates cherry rôties Idem</p>
<p>Samedi 28.06 Végé</p>	<p>Pied de porc à la Payernoise Patates rôties Duo de carottes Quiche aux légumes</p>
<p>Dimanche 29.06 Végé</p>	<p>Lapin à la moutarde Polenta crémeuse Légumes d'été Aubergine à la parmesane</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