



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 10 MARS AU 14 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	salade de maïs - 240	macédoine cœur de palmier - 205	chou blanc tokyo - 449	caviar d'aubergines - 396	céleris remoulade - 11
	carottes cascot - 3	panais raisins - 9	piemontaise - 161	paté en croute - 327	salade de pâtes d'été - 397
	betterave fromage de brebis - 452	crudités épicées coco pois chiche p.pois - 489	wrap de petits légumes - 415	Salade lentilles pamplemousse parmesan-523	poti marron rôti - 501
	mortadelle - 323	rillettes de sardine - 435	salade haricots verts - 198	concombres à la menthe - 160	camembert frit - 432
	velouté Dubarry - 184	velouté de potimarron - 199	soupe de patates douces poireaux, lait de coco - 608	potage de cerfeuil - 192	potage crecy - 225
P l a t s	Andouillette sauce moutarde - 8	Curry d'aiguillette de poulet madras - 141	Veau marengo - 213	Rôti de bœuf - 381	Cuisse de lapin aux pruneaux- 247
	Carbonnade de bœuf - 58	Filet de cabillaud sauce vierge- 510	Saucisse de volaille - 396	Emincé de porc au caramel - 195	Curry de poisson - 140
	Tortellini au fromage - 428	Croziflette sans lardons - 615	Galette de haricots rouge - 518	Bouchée oriental - 581	Patate douce rôti yaourt et miel - 277
L é g u m e s	haricots verts - 25	macaroni - 28	boulgour - 60	pomme vapeur persillées - 80	courgettes - 10
	pommes lamelles sautées - 82	carottes - 3	poêlée 4 légumes - 79	brocolis - 2	riz créole - 46
			frites - 63		pommes rissolées - 38
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	entremet vanille - 42	fraîcheur fruits rouges - 48	compote meringuée - 131	pêche chantilly-sauce melba - 75	tarte citron - 98
	pavé cacao - 151	gâteau au yaourt - 143	moelleux chocolat - 66	éclair café - 32	banane rôtie - 133

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tout les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB

SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc



Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 17 MARS AU 21 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	salade frisée aux gesiers - 80	Crème de chou rouge - 543	carottes au citron - 4	pâtes aux fruits de mer - 73	salade lorette - 58
	endives mimolette - 39	taboulé aux agrumes - 611	riz au pesto et tomates confites - 434	tranche de chou fleur rôti parmesan - 448	cœur de palmier - 157
	champignons à la grecque - 109	salami - 336	tatin de Betteraves - 544	tronçon de concombre ricotta fines herbes - 503	avocat vinaigrette - 68
	salade mexicaine - 235	poireaux vinaigrette - 119	jambon cru de pays - 322	filet de poisson mayonnaise - 365	salade chèvre chaud - 186
	potage saint germain - 224	velouté butternut marron - 561	velouté de champignons - 248	potage parmentier - 223	crème de lentilles - 194
P l a t s	Escalope de veau romarin tomates - 426	Boulette agneau sce orly - 21	Steak tranche sauce au bleu 235	Rôti de porc au jus - 383	Poulet fermier - 351
	Paupiette de poulet - 254	Filet de lieu au beurre blanc - 257	Parmentier de lieu fumé - 614	Chili con carné - 64	Filet de colin américaine - 153
	Falafel de pois chiche- 549	Perle à la cantonaise - 552	Samoussa aux légumes - 237	Chili végétarien - 378	Lasagne ricotta épinards-539
L é g u m e s	Quinoa-109	pâtes - 29	gratin dauphinois - 21	riz créole - 46	fenouil - 18
	carottes - 3	poêlée bretonne artichauts - 120	haricots beurre - 23	poêlée mexicaine - 125	kasha - 111
	frites - 63		frites - 63		pommes de terre wedges - 33
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	tarte pomme - 94	nid d'abeille aux amandes - 153	paris brest - 74	gâteau basque - 52	poire rôtie chocolat - 77
	crème dessert pistache - 15	entremet caramel - 35	salade d'agrumes - 197	crème brûlée - 214	dot's sucrée - 30

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB

SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc



Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 24 AU 28 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	chou blanc jambon emmental - 30	carottes à l'ananas - 577	petit pois à la menthe - 576	rosette - 338	piemontaise - 161
	croque betterave fromage frais- 504	museau - 324	mille feuilles pomme granny radis noir chèvre - 505	œufs farcis chymai - 276	maquereaux vin blanc - 368
	taboulé aux crevettes - 612	salade catalane - 79	tartine atlantique - 285	concombres vinaigrette - 35	poivron au four - 83
	feuilleté oignons moutarde - 505	brocolis au bleu - 91	chou-fleur à la grecque - 81	Salade de saison aux poires - 545	salade tunisienne - 76
	potage au pistou - 280	potage courgettes safran - 254	potage crecy - 225	velouté de cressons - 191	soupe cheddar ciboulette - 287
P l a t s	Emincé de dinde à la provençale - 157	Blanquette de veau à l'ancienne - 302	Fajitas poulet a la mexicaine maison - 536	Steak haché sauce poivre - 12	Coquelet à la diable - 77
	Côte de porc au chorizo -331	Colin à la bordelaise - 489	Saumon au curry et au lait de coco - 599	Sauté de porc au curry - 405	filet de merlu sauce wakamé - 510
	Tartine féta tomate houmous - 565	Poivron farci au quinoa - 344	Omelette au fromage - 51	Pizza végétarienne - 202	Lasagne butternut épinard chèvre - 548
L é g u m e s	lentilles - 66	semoule - 51	fondue de poireaux - 78	riz basmati - 43	blé-1
	poêlée brocolis champignons - 72	légumes couscous - 65	pommes noisettes - 81	brocolis - 2	printanière de légumes - 39
	frites - 63				frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D é s s e r t s	tarte citron meringué - 99	beignet caramel - 7	compote de pomme - 131	ile flottante - 59	tartelette chocolat préparée par nos chefs - 267
	pêche belle-Hélène - 76	mousse chocolat maison - 68	perle de tapioca au lait de coco et à la mangue - 260	religieuse café - 81	carpaccio ananas - 179

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibré

AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	betteraves crues en salade - 102	chou blanc tokyo - 449	pâtes pistou - 166	taboulé libanais - 259	roulé de courgette à la féta et aux pignons - 507
	paté en croute - 327	Verrine crème d'avocats saumon fumé - 546	concombres aux crevettes - 176	Gaufre salée bleu et noix - 542	œufs mayonnaise - 346
	taboulé - 238	Ravioles de betterave fromage frais - 563	Oignon rôti au chèvre-547	céleris anchois - 12	lentilles gesier - 417
	chou fleur à l'aneth - 609	riz composé - 90	endives aux noix - 41	salade d'épautre composé - 578	poivronade mouillette de comté - 475
	soupe de patate douce coco poireaux - 608	carottes rapées - 1	gaspacho petit pois menthe - 94	asperge sauce aurore - 98	gaspacho de chou-fleur - 74
p l a t s	Sauté de porc au pruneaux - 407	Filet de cabillaud crème de ciboulette - 91	Bavette bordelaise - 12	Lapin chasseur - 445	Pêche du jour à la bordelaise - 489
	Lasagne au saumon - 479	Cuisse de poulet aux poivrons - 349	Escalope de volaille à l'estragon - 187	Saucisse de Toulouse - 395	Blanquette de dinde - 19
	Galette orge chèvre miel - 533	Croque Chèvre champignons olives - 515	Gratin de pâtes champignons raclette - 566	Gnocchis aux marrons, champignons sauce roquefort - 616	Cassoulet végétarien - 590
L é g u m e s	courgettes sautées - 10	pâtes fusili- 67	épautre lentilles corail - 121	Pomme boulangère -31	riz pilaf - 48
	lentilles -27	chou de Bruxelles à l'aigre douce - 6	poêlée chinoise - 58	Haricots beurre - 26	panais frais sauté - 122
	pommes rissolées - 38		frites - 63		frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit		Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	moelleux chocolat - 66	fraicheur ardechoise - 170	pancake miel noix - 163	roulé citron framboise - 202	moelleux chocolat - 66
	mousse mangue - 72	gâteaux à l'ananas - 185	smoothie de fruits - 192	banane crème anglaise - 193	pomme au four bourdalou - 78

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 7 AU 11 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	œufs mimosa - 347	betteraves crues en salade - 137	radis beurre - 69	concombre dip indy - 463	carottes chou rouge - 5
	taboulé à l'italienne - 613	pommes de terre en salade - 152	lentilles vinaigrette - 154	Salade de kiwi et poulet-529	crème houmous date - 445
	concombre féta - 429	brocolis au bleu - 91	pâté forestier - 325	accras de légumes - 579	rillettes de sardines - 435
	haricot beurre échalote - 159	Avocat grillé-534	cœur de palmier et soja - 157	mousse de carotte et cumin - 610	pamplemousse - 426
	fenouils tomates - 43	gaspacho andalou - 72	céleris remoulade - 11	gaspacho de chou fleur - 74	salade Isabella - 163
P l a t s	Filet de dinde à l'espagnol - 156	Sauté de veau vallée d'auge - 179	Andouillette-8	Filet de poisson sauce potiron - 375	Thon basquaise - 423
	Bœuf bourguignon - 26	Filet de lieu sauce dieppoise - 259	Aiguillette de poulet aux poivre vert - 317	Steak haché - 421	Escalopes de dinde à l'indienne - 170
	Cassolette légumineuse - 582	Aiguillette végétale crème champignons - 568	Tarte oignons fromage - 567	Poivron farci tofu sauce tomate - 527	Pad thaï végétarien - 588
L é g u m e s	Blé -1	macaroni -28	écrasé de pommes de terre - 85	riz créole - 46	quinoa - 109
	Carottes sautées -3	courgettes fraîches - 10	choux de bruxelles - 6	haricots beurre - 23	poêlée cordiale ligne - 75
	Frites -63		pomme de terre wedges - 33		frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	dot's sucrée - 31	religieuse chocolat - 82	soupe de fruits rouge - 184	coupe asiatique - 216	gâteau basque - 52
	crème dessert chocolat - 14	compote pommes rubharbe maison - 131	gateaux au yaourt - 143	moelleux chocolat - 66	fraise à la menthe - 138

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB