



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 12 JANVIER AU 16 JANVIER

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
E n t r é e s	betteraves crues en salade - 102	lentilles beluga en vinaigrette - 154	coeurs d'artichauts-vinaigrette - 181	concombre à la menthe - 36	poireaux vinaigrette - 119	carottes marinées à l'orange - 517	chou blanc tokyo - 449		
	taboulé - 238	salade lorette - 58		haricots blancs - 230		frisée lardons champignons - 527	pommes de terre poivron - 213		
	rillettes thon avocat - 270		rillettes - 332	chou blanc jambon emmental - 30		endive braisée miel orange - 38	macédoine cœur de palmier - 205		
	choux fleur mimosa - 134					tartine grillée à l'huile d'olive houmous - 289	œufs mimosa - 347		
	velouté de cressons - 191	crème printaniere - 226		velouté de champignons - 249		soupe petit pois-comté - 197	soupe chinoise - 290		
P l a t s	Emincé de porc au caramel - 195	Aile de raie aux capres - 6		Saucisse de volaille - 396		Choucroute garnie - 69	Filet de cabillaud Dugléré - 160		
	Escalope de dinde indienne - 170	Rôti de bœuf - 381		Haddock à la crème - 300		Foie de genisse aux cassis - 316	Blanquette de lapin - 20		
	Gnocchis chèvre tomate petit pois - 485	Aiguillettes végétale crème de champignons - 568		Boulette nudj sauce aigre douce - 597		Œufs forestier à la courge - 603	Bolognaise végétarienne - 379		
L é g u m e s	batonnière de légumes - 97	gratin de courgettes - 22		haricots beurre - 23		pommes vapeur - 80	salsifis persillés - 49		
	pâtes au blé complet - 29	riz sauvage - 71		lentilles - 27		choucroute - 5	blés au citron confit - 1		
	frites - 63			pommes rissolées - 38			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	entremet vanille - 42		fraîcheur ardechoise - 170		gâteau au yaourt - 143		religieuse chocolat - 82		pêche chantilly-sauce melba - 75
	nid abeille amande - 153		tarte crumble poire choco - 146		coupe créole - 198		crème brûlée - 222		tarte myrtilles - 180

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

Tous les jours de la semaine vous avez une offre de plats végétariens

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 allergénés

SEMAINE DU 19 JANVIER AU 23 JANVIER

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
E n t r é e s	fond d'artichaut tomate - 118	concombre dip indy - 463		céleris carottes - 13		salade d'agrumes - 95		coleslaw - 182		
	radis noir râpé vinaigrette - 88	salade de blé bressane - 255		Tartine de potimarron noix et bleu - 597		accras de morue - 541		salade de quinoa saumon fumé aneth - 453		
	pamplemousse - 426	pâté de tête - 331		romanesco parmesan - 448		haricot beurre échalote - 159		friand au fromage - 302		
	pois chiches en salade - 241	asperges - 169		pâtes à l'italienne - 258		riz à l'espagnole - 216		poivron au four - 83		
	potage de cerfeuils - 192	potage courgettes safran - 254		soupe à l'oignons - 305		crème d'ail - 283		crème printanière - 226		
P i a t s	rôti de veau à la crêtoise - 152	Filet colin sauce vierge - 510		Hampe de bœuf confit d'échalote - 465/466		Bergerette sauce poulette - 204		Beignets de calamar gribiche - 13		
	Lasagne au saumon - 479	Côte de porc au romarin - 55		Blanquette de dinde - 19		Poulet fermier - 351		Filet de canard poivre vert - 317		
	Samoussa aux légumes - 393	Gratin de pâtes champignons raclette - 566		Boulette végétarienne tzatziki - 490		Perle façon cantonaise - 581		Courge butternut farcie aux pois, sauce tomate - 527		
L é g u m e s	quinoa pilaf à la tomate - 109	haricots beurre - 23		riz pilaf - 48		carottes - 3		pommes fondantes - 56		
	courgettes sautées - 11	pâtes fusilli - 29		ratatouille niçoise - 40		mousseline de brocolis - 108		chou-fleur - 88		
	frites - 63			pomme noisette - 81				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	mousse nougat - 73		éclair chocolat - 33		semoule au lait fruits confits - 84		entremet vanille - 42		panna cotta fruits rouges - 200	
	tarte multifruit - 189		pot de crème tatin - 79		tarte pomme rhubarbe - 105		tarte citron meringué - 99		muffin triple chocolat - 182	

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

Tous les jours de la semaine vous avez une offre de plats végétariens

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 26 JANVIER AU 30 JANVIER

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
E n t r é e s	salade mexicaine - 235	champignons coco coriandre cacahuète - 455		potimarron rôti au miel - 501		concombres à la menthe - 160		navet rémoulade - 478	
	carottes râpées au fromage - 237	riz tomates poivrons - 218		kasha agrumes noisette raisins céleri - 462		pâtes au pistou - 166		œuf cocotte lard grillé toast - 481	
	salade crevette ananas curry - 424	éclair salé pomme et bleu aux noix - 542		paté de foie - 329		duo d'haricots verts et beurre - 159/198		boulgour tomate concombre - 458	
	coeur de palmier et soja - 153	poireaux vinaigrette - 119		céleris remoulade - 11		filet de hareng - 364		carottes cuites mayonnaise - 135	
	velouté brocolis gorgonzola - 268	potage choisy - 416		soupe petit pois-comté - 197		crème d'artichauts - 275		crème de potiron - 199	
P i a t s	Aiguillette de poulet Tikka - 194	Filet de lieu noir au beurre blanc - 257		Bavette bordelaise - 12		Navarin d'agneau - 231		Tartiflette - 422	
	Paupiette pêcheur - 245	Rôti de bœuf sauce Porto - 382		Saucisse de Toulouse - 395		Saucisse de lapin - 250		Calamar à la Setoise - 373	
	Galette orge chèvre miel - 575	Omelette portugaise - 188		Blanquette de seitan - 520		Lasagne végétarienne - 605		Légumes d'automne au cidre - 604	
L é g u m e s	coeur de blé -	épinards - 16		pommes de terre wedges - 33		pâtes torsade blé complet - 29		riz pilaf - 48	
	poêlée tram - 98	gratin dauphinois - 21		courgettes - 10		chou romanesco chou fleur - 2		fenouil - 18	
	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 e s s e r t s	abricot melba - 75	baba au rhum - 216		crème brûlée caramel au beurre salé - 64		gâteaux à l'ananas - 185		tarte aux poire bourdaloue - 91	
	cookie pépites de chocolat - 210	mousse chocolat - 68		gateau basque - 52		crème indienne à la mangue - 282		salade d'agrumes - 197	

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 allergénés

SEMAINE DU 2 FEVRIER AU 6 FEVRIER

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
En tre é es	betteraves œufs - 107		céleris branches tomates - 24		raïta de concombre - 454		carottes cascot - 3		assiette de crudités - 67
	museau - 324		lentilles et saumon fumé - 164		riz thon - 219		cassolette de boudin blanc - 267		mâches jambon et croûtons - 602
	endives mimolette - 39		cervelas persillade - 315		pamplemousse aux crevettes - 260		chou fleur gribiche - 110		pommes de terre poivron - 213
	taboulé - 238		macédoine à l'huile d'olive - 470		trio grecque - 81		pâtes pistou - 166		haricots plats pignons de pin - 474
	velouté Dubarry - 184		potage courgettes safran - 254		velouté brocolis - 268		velouté de panais à la vanille - 560		potage cultivateur - 418
Pla ts	Veau marengo - 213		Spaghettis bolognaise - 415		Rôti d'agneau à la menthe - 288		Couscous poulet merguez - 93		Pêche du jour - 213
	Pavé de colin à la bordelaise - 489		Filet de sébaste au lait de coco - 508		Émincé de dinde basquaise - 610		Tripes à la mode de Caen - 439		Lapins aux herbes - 326
	chili végétarien et pesto de brebis - 378		Quiche courgette chèvre - 238		Tartine féta houmous - 565		Merguez végétarienne - 569		cassolette légumineuse - 582
Lé gu me s	riz sauvage - 71		fondue de poireaux - 78		écrasé pommes de terre - 85		semoule - 51		lentilles - 27
	duo carotte 3		pâtes - 29		épinards à la crème - 17		légumes couscous - 65		soja poêlée maison - 115
	frites - 63				pommes rissolées - 38				frites - 63
Salade - Fromage - Yaourt - fruit		Salade - Fromage - Yaourt - fruit		Salade - Fromage - Yaourt - fruit		Salade - Fromage - Yaourt - fruit		Salade - Fromage - Yaourt - fruit	
Des sere ts	animation crêpes - 22		paris brest - 74		éclair chocolat - 33		tarte crumble chocolat - 195		flan saveur vanille - 46
	entremet litchi - 169		mousse nougat - 73		ile flottante - 59		coupe cappuccino - 201		tropézienne - 114

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 9 FEVRIER AU 13 FEVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
E n t r é e s	chou rouge - 33	carottes rapées - 1	concombres au fromage blanc - 77	butternut râpée - 637	poivron au four - 83	
	salade de pois chiches Marrakech - 257	aubergine provençale - 82	assiette de charcuteries - 314	salade de riz paysanne - 273	avocats chiliens - 165	
	salade haricots verts - 198	endives aux noix - 41	pâtes aux fruits de mer - 73	crumble de potimarron - 638	taboulé d'hiver - 603	
	paté de canard - 326	salade bohème - 158	salade frisée patate douce - 527	surimi sauce cocktail - 195	champignons en salade - 143	
	velouté à l'oseille - 483	crème de lentilles - 194	soupe à l'oignon - 305	velouté de courge graines de courge - 639	velouté de tomate - 185	
P i a t s	Steak de porc aux aromates - 331	Filet de lieu des îles - 258	Foie de genisse aux cassis - 316	Escalope de dinde sauce courge coco - 637	Quenelle de brochet nantua - 221	
	Boulette d'agneau sauce curry - 240	Tendrons de veau au miel et orange - 550	Paupiette de lapin - 236	Poisson sauce courge coco - 638	Cuisse de poulet au cidre - 134	
	Falafels de pois chiche - 549	Dahl de lentilles corail - 547	Risotto crozet mascarpone gorgonzola - 535	Lasagne butternut chèvre épinards - 548	Omelette forestière - 468	
L é g u m e s	salsifis polonais - 131	coquillettes - 9	quinoa aux herbes - 109	pâtes tricolore - 29	boulgour aux tomates confites - 60	
	pommes de terre wedges - 33	poêlée 4 légumes - 75	haricots beurre - 23	gratin de potimarron - 139	carottes - 3	
			frites - 63		pommes allumettes - 30	
	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	mousse chocolat - 68	pomme au four bourdalou - 78	tarte chocolat - 97	gâteau yaourt potimarron - 255	tarte tatin - 106	
	tarte citron meringué - 99	gaufre de liège - 56	entremet flan praliné - 41	panna cotta coulis de potimarron aux épices - 256	poire belle-Hélène - 76	

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