



**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 16 FEVRIER AU 20 FEVRIER**

		Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi	Vendredi		
E n t r é e s	chou blanc mimolette - 30		lentilles vinaigrette - 227		concombres à la menthe - 160		salade de chou chinois - 599	carottes œufs - 7	
	macedoine thon - 206		croque betterave fromage frais - 504		riz à l'espagnole - 216		salade chinoise de crudités aux cacahuètes - 641	salade de gnocchis aux framboises-521	
	pois chiches en salade - 241		radis noir vinaigrette - 88		œuf au nid - 108		nem aux légumes, sauce, salade et menthe- 640	mâche aux trois fromages - 601	
	rosette - 338		sardines à la tomates - 373		haricots plats aux pignons - 474		salade de vermicelle de riz aux crevettes - 598	andouille de vire - 136	
	velouté de cressons - 191		potage cultivateur - 418		velouté de champignons - 249		soupe chinoise au poulet - 600	potage courgettes safran - 254	
P i a t s	Palette de porc provençale - 443		Filet de colin à l'américaine - 153		Rôti de boeuf sauce bordelaise - 461		Travers de porc laqué soja gingembre - 607	Poulet fermier au miel - 587	
	Lasagne au saumon - 612		Escalope de dinde au cidre et pommes - 479		Emincé de lapin mariné - 336		Dos de lieu noir à l'asiatique - 640	Filet d'églefin fondue poireaux - 144	
	Galette chèvre miel - 533		Risotto champignons -478		Pâtes mexicaine - 609		Gyoza aux légumes - 606	Boulette nudj sauce aigre douce - 597	
L é g u m e s	poêlée de petits légumes - 95		tagliatelles - 54		boulgour - 60		poêlée de légumes chinoise - 142	purée patate douce - 84	
	quinoa tomate confite-109		poêlée bretonne - 97		poêlée butternut carotte marron - 91		Riz cantonais - 45	haricots verts - 25	
	pommes lamelles ail et persil - 82				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		banane crème anglaise - 193		mousse framboise - 71		beignet ananas - 292	pruneaux au vin rouge - 80	
	tarte aux poire bourdaloue - 91		pasteis de nata - 166		pavé caramélo - 161		tarte noix de coco - 85	nid abeille amande - 153	

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 23 FEVRIER AU 27 FEVRIER**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
E n t r é e s	chou rouge aux pommes - 178	salade Isabella - 163	concombres à la crème - 36	carottes au citron - 4	champignon rôti crème curry coco - 539	
	maïs tomates - 25	mousse betterave chantilly - 414	tartine de lentille corail - 490	rollmops à la crème - 377	endives aux noix - 41	
	salade chèvre chaud - 186	riz nicois - 217	salade de soja - 123	taboulé de choux-fleur - 133	pommes de terre en salade - 152	
	Salade mangue avocat - 516	céleri abricots raisins - 422	œufs sardines - 352	salade mexicaine - 235	rillettes - 332	
	velouté d'asperges - 242	potage crecy - 225	potage saint germain tranche de lard chantilly salé - 224	velouté poireaux-pommes de terre - 243	velouté de panais à la vanille - 560	
P l a t s	Escalope de porc charcutière - 173	Bourguignon - 26	Sauté de dinde au curry - 141	Filet de truite aux amandes - 274	Dos de lieu noir au beurre rouge - 257	
	Boulette d'agneau sauce orly - 21	Aile de raie aux capres - 6	Langue de bœuf sauce piquante - 244	Saucisse de lapin - 250	Poulet yassa - 360	
	Raviolis figues chèvre - 260	Curry de lentilles et quinoa - 472	Moussaka végétale - 608	Fritata de légumes d'hiver - 541	Lasagne ricotta épinards - 539	
L é g u m e s	pâtes fermiere tomate basilic - 29	carottes - 3	kasha aux herbes - 111	haricots mogettes - 8	riz créole - 46	
	chou fleur gratiné - 7	pommes persillées - 80	endives braisées - 14	Poêlée de brocolis champignons butternut - 72	fondue de poireaux - 78	
	pomme noisette - 81		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	mousse chocolat blanc - 69	entremet caramel poire - 35	crème dessert praliné - 16	gâteau au yaourt - 143	coupe cappuccino - 201	
	éclair café - 32	pomme au four bourdalou - 78	tarte myrtilles - 180	compote pomme banane - 131	baba au rhum - 216	

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 2 MARS AU 6 MARS**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
En entrées	betteraves en salade - 102	carottes raisins - 9	radis noir vinaigrette - 88	courge spaghetti - 637	céleris abricots raisins - 422	
	chou blanc - 29	salade de pâtes à l'Italienne - 394	riz à la paysanne - 263	wrap à la volaille - 413	poireaux mimosa - 120	
	salade de semoule au saumon - 247	œuf cocotte duxel de champignons - 536	assiette de charcuteries - 314	pomme de terre à l'espagnole - 604	lentilles vinaigrette - 154	
	paté de tête - 331	salade d'haricots verts - 198	brocolis au bleu - 91	Chou romanesco huile d'olive parmesan-448	terrine de poisson - 384	
	velouté céleris courgettes - 284	velouté de brocolis - 261	crème de potiron - 199	Soupe andalouse - 607	crème d'ail - 283	
Plats	Escalope de volaille aigre douce - 534	Filet de merlu sauce crème -374	Spaghetti carbonara - 416	Cassoulet au confit - 62	Filet de lieu au beurre blanc - 257	
	Côte de porc savoyarde - 475	Sauté de veau printanier - 409	Steak haché - 421	Filet de merlu sauce crème -374	Brochette de dinde texane-40	
	Aiguillette végétale crème champignons -568	Brick provençale chèvre miel - 533	Pané gourmand à la mozzarella - 593	Tortillas aux oignons - 456	Parmentier lentille corail patate douce - 547	
Légumes	poêlée tram - 98	semoule - 51	épinards à la crème - 17	haricots coco persillés - 8	chou romanesco - 2	
	lentilles - 27	ratatouille niçoise - 40	spaghettis - 53	haricots verts champignons frais - 25	Blé citrons confits -1	
	pomme rissolées - 63		frite - 63		frites - 63	
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	
Desserts	panna cotta fruits rouges - 200	mousse nougat - 73	gateau de semoule fruit confit - 135	crème catalane - 266	poire pochée à la menthe - 190	
	tarte aux pommes - 94	gaufre de Liège - 56	religieuse café - 81	Churros au chocolat - 160	fondant chocolat - 47	

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 9 MARS AU 13 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
E n t r é e s	salade de maïs - 240	macédoine cœur de palmier - 205	piemontaise - 161	caviar d'aubergines - 396	céleris remoulade - 11	
	carottes cascot - 3	panais raisins - 9	Salade de chou chinois-599	paté en croute - 327	salade de pâtes d'été - 397	
	endives aux noix - 41	crudités épiciées coco pois chiche p.pois - 489	wrap de petits légumes - 415	Salade lentilles pamplemousse parmesan-523	poti marron rôti - 501	
	mortadelle - 323	rillette de sardine - 435	fond d'artichaut tomate - 118	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 cerfeuils - 192	potage crecy - 225	
P l a t s	Andouillette sauce moutarde - 8	Curry d'aiguillette de poulet madras - 141	Veau marengo - 213	Hachis parmentier - 299	Cuisse de lapin aux pruneaux-247	
	Carbonnade de bœuf - 58	Filet de cabillaud sauce vierge-510	Saucisse de volaille - 396	Poisson à la Bordelaise-489	Curry de julienne - 140	
	Tortellini au fromage - 428	Croziflette sans lardons - 615	Galette de haricots rouge - 518	Bouchée oriental - 581	Patache douce rôti yaourt et miel - 277	
L é g u m e s	haricots beurre - 23	macaroni - 28	boulgour - 60	écrasé pommes de terre - 85	courgettes fraîches rôties - 10	
	pommes lamelles sautées - 82	carottes marrons-3	Poêlée de légumes maison -140	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 de pommes - 131	pêche chantilly-sauce melba - 75	flan pâtissier - 45	
	dot's sucrée - 31	éclair chocolat - 33	mille-feuille - 63	tarte citron - 98	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 16 MARS AU 20 MARS**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
E n t r é e s	salade frisée aux gesiers - 80	Crème de chou rouge - 543	endives mimolette - 39	pâtes aux fruits de mer - 73	salade lorette - 58	
	fenouils tomates - 43	taboulé aux agrumes - 611	riz au pesto et tomates confites - 434	tranche de chou fleur rôti parmesan - 448	cœur de palmier - 157	
	chou fleur mimosa - 134	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 i a t s	Escalope de veau romarin tomates - 426	Gigot d'agneau rôti - 291	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	Filet d'espadon à l'indienne - 634	Chili con carné - 64	Filet de colin américaine - 153	
	Falafel de pois chiche- 549	Omelette boursin-571	Samoussa aux légumes - 237	Chili végétarien - 378	Cassolette légumineuse-582	
L é g u m e s	Quinoa à la provençale-109	pâtes fermiere ail persil - 29	gratin dauphinois - 21	riz créole - 46	fenouil - 18	
	Duo de carottes-3	poêlée bretonne artichauts panais frais - 120	Batonniere de légumes pesto de roquette	poêlée mexicaine - 125	kasha aux herbes folles - 111	
	frites - 63		frites - 63		pommes de terre wedges - 33	
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - brie - 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	beignet à la framboise - 4	

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