



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 AU 27 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	carottes au citron - 4	chou blanc emmental - 30	petit pois à la menthe - 576	crevettes cocktail en nid de tomate - 369	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 de blé au thon - 643	tartine atlantique - 285	concombres vinaigrette - 35	chou-fleur à la grecque - 81
	feuilleté oignons moutarde - 505	brocolis au bleu - 91	poivron au four - 83	Salade de saison aux poires - 545	salade asiatique - 642
	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	riz pilaf - 48	fondue de poireaux - 78	purée de patate douce - 84	blé aux tomates confites -1
	poêlée brocolis champignons - 72	carottes sautées - 3	pommes mitrailles - 56	fenouils frais - 116	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 à la framboise - 4	compote de pomme - 131	ile flottante - 59	tartelette chocolat préparée par nos chefs - 267
	pêche belle-Hélène - 76	mousse chocolat maison - 68	tarte noix de coco - 85	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 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 30 MARS AU 3 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	betteraves chioggia 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	oignon rôti au chèvre-54	ravioles de betterave fromage frais - 563	céleris anchois - 12	lentilles gesier - 417
	chou fleur romanesco huile d'olive parmesan - 448	riz composé - 90	endives aux noix - 41	salade d'épautre composé - 578	poivronade mouillette de comté - 475
	soupe froide de patate douce coco - 608	carottes rapées - 1	gaspacho petit pois menthe - 94	asperge sauce aurore - 98	gaspacho de chou-fleur - 74
P l a t s	Filet mignon 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
	fish and chips sauce tartare - 598	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	poêlée quatre légumes - 79	pâtes fermière ail et persil - 67	épautre lentilles corail - 121	Pomme boulangère -31	riz créole - 46
	lentilles -27	chou de Bruxelles et champignons à l'aigre douce - 6	poêlée chinoise - 58	Haricots beurre - 26	panais frais sautés - 122
	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	gâteau basque - 52	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 6 AU 10 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s		betteraves crues en salade - 137	radis beurre - 69	salade de fenouil à l'italienne - 644	carottes chou rouge - 5
		pommes de terre en salade - 152	lentilles beluga vinaigrette - 154	anti pasti de poivrons grillées - 83	crème houmous date - 445
	lundi de pâques	brocolis au bleu - 91	surimi sauce cocktail - 195	salade de gnocchi - 645	rillettes de sardines - 435
		Avocat grillé-534	cœur de palmier et soja - 157	charcuterie italienne - 314	pamplemousse - 426
		gaspacho andalou - 72	céleris remoulade - 11	gaspacho à la tomate - 131	salade Isabella - 163
P l a t s		Sauté de veau vallée d'auge - 179	Boudin antillais - 31	Escalope de veau milanaise - 641	Thon basquaise - 423
	lundi de pâques	Filet de lieu sauce dieppoise - 259	Aiguillette de poulet aux poivre vert - 317	Poisson à l'italienne - 642	Escalopes de dinde à l'indienne - 170
		Aiguillette végétale crème champignons - 568	Tarte oignons fromage - 567	Aubergine à la parmigiana - 643	Pad thaï végétarien - 588
L é g u m e s		semoule - 51	écrasé de pommes de terre - 85	spaghetti à l'huile d'olive - 53	quinoa au citron confit - 109
	lundi de pâques	courgettes fraîches - 10	haricots verts - 25	caponata - 144	poêlée cordiale ligne - 75
			pomme de terre wedges - 33		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		religieuse chocolat - 82	soupe de fruits rouge - 184	tiramisu - 112	gâteau ananas framboise - 223
	lundi de pâques	compote pommes rubharbe maison - 131	pasteis de nata - 166	panna cotta fruits rouges - 200	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



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 13 AU 17 AVRIL

	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	Courgettes rapées gingembre - 447	concombres à la menthe - 160	choux blanc aux pommes - 178	salade crevette ananas curry - 424	assiette de crudités - 67
	guacamole de poivrons - 162	betteraves endives-106	caviar d'aubergines - 396	céréale kasha agrume noisette raisin céleri - 462	baba salé crème d'avocat saumon fumé - 562
	salade de maïs mâche - 240	œufs mayonnaise - 346	salade chèvre chaud - 186	poire au bleu et noix - 513	endives vaudoise - 42
	salade de thon - 551	carottes lamelles au citron - 4	salade de pommes de terre au sarasson - 234	asperges - 169	jambalaya salade de riz - 468
	chou-fleur mimosa - 150	salade de pâtes d'été - 397	gaspacho de légumes - 168	radis beurre - 69	gaspacho de melon jaune et vert - 479
P l a t s	Jambon sauce porto - 306	Filet de daurade sébaste au beurre d'aneth - 159	Côte de porc grillée-87	Foie de genisse aux cassis - 316	Filet de merlu croute de carotte cumin - 500
	Saucisse de volaille - 396	Boulette d'agneau sce orly - 21	Beignets de calamar gribiche - 13	brochette de dinde aux cacahuètes - 497	Sauté de veau crétoise - 408
	Boulette façon thai - 570	Brick chèvre et miel,provençale - 533	Lasagne de légumes - 605	Égrené de pois bolognaise - 379	Tartine provençales - 517
L é g u m e s	haricots rouges - 24	riz pilaf - 48	blés aux herbes - 1	pâtes - 29	pommes grenailles - 56
	julienne de légumes - 64	haricots verts - 25	poêlée brocolis champignons - 72	aubergines grillées - 99	poêlée 4 légumes - 79
	frites - 63		pommes lamelles maison - 82		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	Paris Brest - 74	mousse framboise - 71	gaufre de Bruxelles - 55	fraise au basilic - 138	beignet chocolat noisette - 7
	entremet chocolat - 37	tarte pomme crumble - 219	crème dessert praliné - 16	tartelette bourdaloue préparée par nos chefs - 91	coupe créole - 198

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 20 AVRIL AU 24 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	pâté forestier - 325	chou blanc aux lardons - 31	concombre féta - 429	Ile flottante salée crème d'artichauts - 565	salade de blé bressane - 255
	taboulé à l'italienne - 613	macedoine œufs - 357	poireaux vinaigrette - 119	salade russe - 248	mousse d'avocat aux crevettes - 86
	salade de tomate à l'ancienne - 61	terriner de poisson - 384	Pain au thon - 550	gaspacho de pois chiche - 540	assiette de crudités - 67
	haricot beurre échalote - 159	haricots blancs - 230	andouille de Vire - 136	pastèque pistache et chèvre - 515	fenouil à l'orange - 443
	salade mixte - 59	salade rose - 581	gaspacho de légumes - 168	maquereaux tomates - 371	gaspacho de courgette - 100
P l a t s	Escalope à l'espagnol - 156	Bœuf bourguignon - 26	Palette de porc à la diable - 443	Poulet fermier rôti - 351	Filet de cabillaud au beurre blanc - 220
	Rôti de porc à la portugaise - 386	Filet de lieu des îles - 258	Aiguillette de lapin pékinoise - 131	Pavé de colin à la bordelaise - 489	Cuisse de poulet aux poivrons - 135
	Cassiolette légumineuse - 582	Risotto crozet mascarpone gorgonzola - 535	Pané mozzarella - 593	Dahl de lentilles corail - 547	Galette orge chèvre miel - 575
L é g u m e s	pâtes fusilli - 67	pomme vapeur - 80	brocolis - 2	boullgour aux épices - 60	riz créole - 46
	Carottes sautées - 3	duo haricots verts et beurre - 23 / 25	haricots mogettes - 145	ratatouille niçoise - 40	batonnière de légumes - 97
	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	dot's sucrée - 31	duo entremet vanille chocolat - 37 / 42	smoothie de fruits - 184	muffin trois chocolats - 182	tarte myrtilles - 180
	crème dessert chocolat - 14	tarte citron meringué - 99	tarte à l'abricot - 87	banane rôtie suzette - 133	entremet flan café - 38

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