



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 NOVEMBRE AU 6 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	endives mimolette - 39	céleris anchois - 12	salade de quinoa saumon fumé aneth - 453	taboulé - 238	champignons en salade - 117
	mousse de canard - 326	chou blanc aux lardons - 31	poireaux vinaigrette - 119	cornet de jambon - 320	pâtes pistou - 166
	salade mexicaine - 235	Betteraves fromage de brebis - 452	salade chèvre chaud - 186	cervelle de canut - 420	artichaut vinaigrette - 101
	cœur de palmier et soja - 157	pommes de terre en salade - 214	carottes au citron - 4	concombres tomates - 37	salade d'agrumes - 95
	potage courgettes safran - 254	potage choisy - 416	crème de lentilles - 194	velouté céleris vanille - 284	velouté d'asperges - 242
P l a t s	Escalope de dinde Vallée d'Auge - 580	Filet de julienne américaine - 153	Cuisse de lapin à l'ail - 323	Brochette de poulet Yakitori - 41	Kebab pain salade tomate oignon chou rouge - 318
	Travers de porc au miel-215	Bœuf bourguignon - 26	boulette agneau sauce orly - 21	Filet de dorade au lait de coco - 509	Pavé de colin à la bordelaise - 489
	Pané mozza - 593	Gratin haricot blanc - 594	Omelette au fromage - 51	Bouchée oriental - 581	Perle à la cantonnaise - 551
L é g u m e s	choux de bruxelles - 6	macaroni - 28	duo de courgettes - 62	semoule - 51	kasha - 111
	purée patate douce - 84	carottes - 3	pommes rissolées - 38	poêlée 4 légumes - 79	soja poêlée maison - 115
	frites - 63				frites steakhouse - 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	poire pochée au vin blanc - 177	crème dessert caramel - 13	pomme poire chocolat graines de courge - 278	ecrasé de banane fromage frais et miel -207	gâteau basque - 52
	pasteis de nata - 166	tartelette framboises meringuée - 279	tarte à la noix de coco - 85	beignet aux pommes - 6	mousse mangue - 72

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

Le mardi et le vendredi, 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 9 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	chou blanc tokyo - 449	œufs sardines - 352		courgettes râpées gingembre citron vert - 447	navet rémoulade - 478
	mousse betterave chantilly - 414	wrap houmous avocat - 289		salade Isabella - 163	terriner de légumes - 384
	paté de tête - 331	carottes au citron - 4	Férié	lentille lieu fumé vinaigrette à l'orange - 472	crevette guacamole radis pomme granny - 465
	riz composé - 90	poireaux vinaigrette - 119		œuf cocote duxelle de champignons - 536	salade de blé - 97
	crème brocolis - 184	Soupe à l'oignons - 305	Férié	crème d'ail - 283	velouté Dubarry - 184
P l a t s	Filet de colin en croute de carotte cumin - 500	Blanquette de veau à l'ancienne - 302		Bœuf guisada - 29	Merlu aux poireaux et noilly - 398
	Aiguillette de poulet panée aux cornflakes - 523	Lasagne au saumon - 611	Férié	Rôti de porc sauce colombo - 75	Pintade rôtie - 224
	Risotto crozet mascarpone gorgonzola - 535	Dhal courgettes brocolis - 628		Merguez végétarienne - 569	Aiguillette végétale crème champignons - 568
L é g u m e s	kasha aux citrons confits - 111	riz créole - 46		poêlée cordiale ligne - 75	purée de potiron - 118
	carottes - 3	navets butternuts - 92	Férié	coquillettes - 9	endives meunières - 15
	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	crème dessert vanille - 17	mousse framboise - 71	Férié	cookies pépites de chocolat noir - 210	tarte noix de coco framboise - 173
	tarte aux quetsches - 95	beignet chocolat noisette - 7		pruneaux au vin rouge - 80	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 allergènes.

SEMAINE DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	coleslaw - 182	endives aux noix - 41	céleris remoulade - 11	salade d'agrumes avocat - 95	concombres vinaigrette - 35
	rillettes de sardines - 435	macédoine cœur de palmier - 205	pâtes à l'italienne - 258	crevettes grises - 362	riz à l'espagnole - 216
	betterave fromage de brebis - 452	camembert frit - 432	salade crevette ananas curry - 424	taboulé - 238	crêpe au fromage - 71
	pois chiches en salade - 241	salade de kasha - 281	salade haricots verts - 198	poivron au four - 83	chou romanesco huile d'olive parmesan - 444
	soupe petit pois - 197	crème de potiron - 199	velouté poireaux-pommes de terre - 243	velouté de champignons - 249	potage courgettes safran - 254
P l a t s	Escalope de dinde chasseur - 445	Filet de cabillaud sauce petits légumes - 498	Bœuf à la marocaine - 320	Rognons sauce moutarde - 517	Filet de lieu sauce vierge agrumes - 510
	Palette de porc demi-sel - 203	Nems / Samoussa - 237	Aile de raie aux capres - 6	Cuisse de poulet mariné - 353	Gigot d'agneau rôti - 291
	Galette orge chèvre miel - 575	Fritata aux légumes d'hiver - 541	Tartine féta tomate houmous - 565	Boulette nudj - 597	Brick provencale - 523
L é g u m e s	poêlée cordiale ligne - 75	nouilles sautées - 127	carottes-3	purée de céleris - 57	riz pilaf - 48
	lentilles bretonne - 26	poelée chinoise - 58	pommes persillées - 80	brocolis - 2	batonnière de légumes - 97
	pommes lamelles - 63		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	dot's sucrée - 31	religieuse café - 81	crème brûlée - 222	gâteau au yaourt - 143	tarte normande - 102
	duo mousse chocolat -68/69	compote de poires - 131	tarte citron meringué - 99	crème dessert pistache - 15	crumble banane chocolat - 195

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 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	céleris abricots raisins - 422	endives vaudoise - 42	concombre fêta - 429	chou rouge - 33	salade de pomme de terre cornichons - 524
	asperge sauce aurore - 98	poireaux vinaigrette - 119	salade de frisée patate douce lardons-527	champignons à la grecque - 109	chou fleur mimosa - 134
	maquereaux vin blanc - 368	rillettes - 332	fenouil-mâis - 93	pâtes aux fruits de mer - 73	quiche lorraine - 306
	salade mexicaine - 235	Salade de lentilles corail pomelos-523	œufs mayonnaise - 346	maroilles frit - 432	carottes cascot - 3
	velouté de brocolis - 185	potage crecy - 225	crème d'ail - 283	crème de potiron - 199	potage de cerfeuil - 192
P l a t s	Escalope de dinde mexicaine - 172	Steak tranche maître d'hôtel 421/473	Rougaille saucisse - 388	Poulet fermier - 351	Moules au roquefort - 251
	Andouillette compoté d'oignons 8/13	Filet de merlu sauce potiron - 375	rôti de veau à la crétoise - 152	Filet de langue dieppoise - 259	Échine de porc rôtie - 331
	Chili sin carne - 378	Gratin de carottes aux épices - 363	Risotto champignons - 478	Quiche courgette chèvre - 238	Parmentier, pois cassés, patate douce - 546
L é g u m e s	boullgour - 60	duo chou fleur chou romanesco 88/2	riz créole - 46	endives braisées - 14	pommes paillasson - 36
	salsifis tomatés - 50	macaroni - 28	ratatouille niçoise - 40	lentilles - 27	haricots verts - 25
	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	beignet à la framboise - 4	semoule au lait fruits confits - 84	tarte aux poires - 92	ile flottante - 59	fondant chocolat maison-47
	fraicheur figue - 212	compote de pommes - 131	entremet flan pistache - 40	paris brest - 74	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 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 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	betteraves en salade - 102	concombres à la crème - 36	endives mimolette - 39	assiette de charcuteries - 314	assiette de crudités - 67
	taboulé - 238	choux-fleur à la bretonne - 271	riz long au pesto et tomate confite - 434	chou blanc Tokyo - 449	pamplemousse aux crevettes - 260
	paté de foie - 329	pissaladière - 298	rollmops à la crème - 377	piemontaise - 161	haricot blanc, avocat, dès de brebis - 441
	cœurs d'artichauts-vinaigrette - 181	pâtes à l'italienne - 258	salade haricots verts - 198	Salade d'hiver croquante à la clémentine-525	brocolis vinaigrette - 570
	crème printanière - 226	potage saint germain - 224	velouté poireaux-pommes de terre - 243	velouté carotte noix de coco - 269	velouté céleris courgettes - 284
p l a t s	Chou farci - 60	filet de lieu noir fondue poireaux - 144	Hachis parmentier - 299	Cuisse de poulet marengo - 341	Langue de bœuf sauce piquante - 321
	Côte de porc vinaigre de cidre - 508	Curry d'agneau - 139	Poisson du jour veracruz - 146	Saucisse de Morteau - 394	dos cabillaud bonne femme - 496
	Lasagne ricotta épinards-539	Parmentier de lentilles - 546	omelette aux fines herbes - 470	Brick provençale miel, chèvre-533	Boulette thaï sauce aigre douce - 570
L é g u m e s	riz pilaf - 48	épinards à la crème - 17	kasha à l'huile d'ail - 111	pâtes fusili - 29	blés brunoise de légumes - 1
	courgettes - 10	pommes persillées - 80	carottes - 3	brocolis - 2	poêlée cordiale ligne - 75
	pommes de terre wedges - 33		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	tarte aux pommes bio - 93	gaufre de bruxelles - 55	tarte chocolat orange - 199	poire au vin rouge - 177	banane crème anglaise chocolat - 193
	crème dessert praliné - 16	entremet caramel poire - 35	mousse cappuccino - 67	cheese cake - 168	far breton aux pommes - 220

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 semaine

 fait maison

 bleu blanc cœur

 menu équilibre

 AB