

Régime Sans sel

Nous vous souhaitons un bon appétit

Client :



2019 - Semaine 10

	Lundi 4 Mars	Qté	Mardi 5 Mars	Qté	Mercredi 6 Mars	Qté	Jeudi 7 Mars	Qté	Vendredi 8 Mars	Qté
--	--------------	-----	--------------	-----	-----------------	-----	--------------	-----	-----------------	-----



ENTREES

A	Betterave vinaigrette		Céleri vinaigrette		Endives vinaigrette		Poivrons à la niçoise		Radis et beurre	
B	Salade de haricots verts		Taboulé		Salade de riz composée		Salade de pois chiche		Salade de pommes de terre	
C	Potage Tourangeau		Potage J Darblay		Potage Andalou		Soupe de lentilles au cumin		Potage cultivateur	

PLATS

D	Emincé de porc sauce basquaise		Bœuf bourguignon		Pavé de colin sauce tomate		Filet de lieu sauce Bercy		Steak haché de veau	
E	Bifteck haché		Côte de porc		Omelette aux herbes		Poulet rôti		Côte de porc	
F	0		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché	

ACCOMP

G	Poêlée de légumes		Carottes		Brocolis		Purée Dubarry		Epinards	
H	Lentilles		Petits pois		Poêlée de légumes		Champignons poêlés		Choux de Bruxelles	
I	Blé		Purée de pommes de terre		Spaghetti		Semoule		Lentilles	
J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	

LAITAGES

K	Yaourt nature		Petit suisse nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Fromage blanc nature	
---	---------------	--	---------------------	--	----------------------	--	---------------	--	----------------------	--

DESSERTS

L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
M	Compote pomme banane		Entremets pistache		Gâteau au caramel du chef		Liégeois chocolat		Yaourt aux fruits	
N	Crème dessert caramel		Roulé chocolat		Mousse café		Compote pomme abricot		Lacté chocolat	

NOS
ENGAGEMENTS
QUALITES





2019 - Semaine 10

Samedi 9 Mars		Qté	Dimanche 10 Mars		Qté		
A	Haricots beurre et échalote			Fond d'artichaut et betterave			
B	Salade de lentilles			Champignons au persil			
C	Potage légumes variés			Potage Crécy			
D	Dés de poissons sauce Nantua			Filet de cabillaud sauce crustacés			
E	Rognon de porc sauce madère			Sauté de bœuf sauce forestière			
F	Escalope de dinde			Poulet rôti			
G	Ratatouille			Poireaux			
H	Carottes			Penne			
I	Pommes de terre vapeur			Riz			
J	Salade verte			Salade verte			
K	Fromage blanc nature			Yaourt nature			
L	Fruit			Fruit			
M	Fromage blanc aux fruits			Mousse citron			
N	Poire au sirop			Tarte à la noix de coco			

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

**NOS
ENGAGEMENTS
QUALITES**



Régime Sans sel

Nous vous souhaitons un bon appétit

Client :



2019 - Semaine 11

	Lundi 11 Mars	Qté	Mardi 12 Mars	Qté	Mercredi 13 Mars	Qté	Jeudi 14 Mars	Qté	Vendredi 15 mars	Qté
--	---------------	-----	---------------	-----	------------------	-----	---------------	-----	------------------	-----



ENTREES

A	Macédoine vinaigrette		Chou blanc vinaigrette		Pomelos / sucre		Céleri et pomme vinaigrette		Salade de lentilles	
B	Salade de pâtes		Salade de riz composée		Taboulé		Salade de pommes de terre		Betterave et maïs vinaigrette	
C	Potage de Haricots blancs		Velouté potiron		Potage à la tomate		Potage poireaux pommes de terre		Soupe de lentilles au cumin	



PLATS

D	Dés de poissons sauce tomate		Langue de bœuf sauce charcutière		Sauté de porc aux petits oignons		Rôti de bœuf		Pavé de merlu citronné	
E	Emincé de porc façon grand-mère		Sauté de dinde sauce printanière		Poulet rôti		Œuf dur à la florentine (épinards) (plat complet)		Côte de porc	
F	0		Poulet rôti		Steak haché		Steak haché		Steak haché	



ACCOMP

G	Haricots verts		Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)		Duo de carottes		Blettes persillées		Choux fleurs persillés	
H	Purée de potiron		Navets braisés		Petits pois		Epinards		Poireaux	
I	Boulgour		Purée de pommes de terre		Tortis		Riz		Coquillettes	
J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	



LAITAGES

K	Petit suisse nature		Yaourt nature		Petit suisse nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature	
---	---------------------	--	---------------	--	---------------------	--	----------------------	--	---------------	--



DESSERTS

L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
M	Cake à la cannelle du chef		Compote pomme ananas		Crème dessert vanille		Gaufre poudrée		Compote de pêches	
N	Mousse café		Semoule au lait du chef		Poire au sirop		Lacté vanille nappé caramel		Liégeois café	

NOS
ENGAGEMENTS
QUALITES





2019 - Semaine 11

Samedi 16 Mars		Qté	Dimanche 17 Mars		Qté		
ENTREES	A	Salade de h.rouges et tomate comme un chili			Salade de risetti aux petits légumes		
	B	Carottes râpées vinaigrette			Poireaux vinaigrette		
	C	Potage Tourangeau			Velouté champignons		
❖❖❖❖							
PLATS	D	Dés de poissons sauce basilic			Filet de lieu sauce citron		
	E	Bifteck haché			Cuisse de cannette		
	F	Poulet rôti			Sauté d'agneau sauce romarin		
❖❖❖❖							
ACCOMP	G	Haricots panachés			Endives braisées		
	H	Carottes à l'ail			Poêlée de légumes		
	I	Haricots blancs sauce tomate			Pommes de terre vapeur		
LAITAGES	J	Salade verte			Salade verte		
	K	Petit suisse nature			Yaourt nature		
	L	Fruit			Fruit		
❖❖❖❖							
DESSERTS	M	Compote de pommes			Crème dessert café		
	N	Liégeois chocolat			Tarte au citron meringuée		

**NOS
ENGAGEMENTS
QUALITES**



Pêche responsable



Régime Sans sel

Nous vous souhaitons un bon appétit

Client :



2019 - Semaine 12

Lundi 18 Mars	Qté	Mardi 19 Mars	Qté	Mercredi 20 Mars	Qté	Jeudi 21 Mars	Qté	Vendredi 22 Mars	Qté
---------------	-----	---------------	-----	------------------	-----	---------------	-----	------------------	-----



ENTREES

A	Salade verte et h.mungo		Chou rouge vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette		Chou chinois vinaigrette		Pomelos / sucre		A
B	Salade de blé aux petits légumes		Salade de pâtes		Taboulé		Salade de riz composée		Macédoine vinaigrette		B
C	Potage paysan		Soupe de pois cassés		Potage légumes variés		Potage Choisy		Potage J Darblay		C



PLATS

D	Dés de poisson sauce armoricaine		Boeuf mode		Sauté de volaille sauce citron vert tomatée		Sauté de porc aux pruneaux		Pavé de colin sauce Bercy		D
E	Chili con carne et son riz (plat complet)		Roti de porc		Omelette aux herbes		Steak haché de veau		Hachis parmentier (Plat complet)		E
F	0		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		F



ACCOMP

G	Petits pois		Haricots verts		Epinards		Céleri braisé		Haricots beurre		G
H	Purée de pommes de terre		Blettes		Jardinière de légumes		Ratatouille		Carottes persillées		H
I	Riz		Blé sauce tomate		Pommes de terre		Semoule		Macaronis		I
J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		J



LAITAGES

K	Yaourt nature		Fromage blanc nature		Petit suisse nature		Yaourt nature		Fromage blanc nature		K
---	---------------	--	----------------------	--	---------------------	--	---------------	--	----------------------	--	---



DESSERTS

L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		L
M	Poire au sirop		Compote pomme framboise		Entremets praliné		Cake au chocolat du chef		Entremets vanille		M
N	Lacté vanille nappé caramel		Oeuf au lait du chef		Mousse citron		Crème dessert café		Pruneaux au sirop		N

NOS
ENGAGEMENTS
QUALITES



Pêche responsable





2019 - Semaine 12

Samedi 23 Mars		Qté	Dimanche 24 Mars		Qté	
----------------	--	-----	------------------	--	-----	--



A	Haricots verts vinaigrette		Fond d'artichaut et maïs			A
B	Salade de pommes de terre		Œuf dur vinaigrette			B
C	Soupe à l'oignon		Velouté Cresson			C



D	Pavé de colin citronné		Brandade (plat complet)			D
E	Emincé de bœuf sauce marengo		Poule au pot (Plat complet)			E
F	Roti de dinde		Lapin sauce chasseur			F



G	Julienne de légumes		Salsifis			G
H	Brocolis		Purée de pommes de terre			H
I	Lentilles		Riz sauce tomate			I
J	Salade verte		Salade verte			J



K	Petit suisse nature		Fromage blanc nature			K
---	---------------------	--	----------------------	--	--	---



L	Fruit		Fruit			L
M	Compote pomme ananas		Millefeuille			M
N	Lacté chocolat		Yaourt aux fruits			N

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS
ENGAGEMENTS
QUALITES



Régime Sans sel

Nous vous souhaitons un bon appétit

Client :



2019 - Semaine 13

	Lundi 25 Mars	Qté	Mardi 26 Mars	Qté	Mercredi 27 Mars	Qté	Jeudi 28 Mars	Qté	Vendredi 29 Mars	Qté
--	---------------	-----	---------------	-----	------------------	-----	---------------	-----	------------------	-----



ENTREES

A	Chou fleur vinaigrette		Concombre vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette		Haricots verts vinaigrette		Champignons au persil	
B	Taboulé		Salade de betterave		Salade de pâtes		Salade de pommes de terre		Salade de lentilles	
C	Potage Tourangeau		Potage Andalou		Potage cultivateur		Potage poireaux pommes de terre		Soupe à la Normande	

PLATS

D	Bœuf braisé		Sauté de porc		Pavé de hoki sauce bretonne		Sauté de bœuf sauce au thym		Pavé de colin citronné	
E	Aiguillette de poulet sauce diable		Omelette		Côte de porc		Emincé de dinde sauce tomate		Poulet rôti	
F	0		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché	

ACCOMP

G	Poêlée de légumes		Epinards		Céleri braisé		Choux fleurs		Petits pois	
H	Ratatouille		Duo de courgettes		Choux de Bruxelles		Carottes		Salsifis	
I	Macaronis		Pommes de terre vapeur		Riz		Coquillettes		Tortis	
J	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	

LAITAGES

K	Petit suisse nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature		Fromage blanc nature		Yaourt nature	
---	---------------------	--	----------------------	--	---------------	--	----------------------	--	---------------	--

DESSERTS

L	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
M	Compote pomme banane		Île flottante		Compote de pommes		Cocktail de fruits		Yaourt aux fruits	
N	Crème dessert chocolat		Mousse citron		Far breton du chef		Liégeois chocolat		Eclair vanille	

NOS
ENGAGEMENTS
QUALITES



Pêche responsable





2019 - Semaine 13

Samedi 30 Mars		Qté	Dimanche 31 Mars		Qté	
----------------	--	-----	------------------	--	-----	--



A	Salade de pois chiche		Poireaux vinaigrette			A
B	Poivrons à la niçoise		Cœur de palmiers et maïs			B
C	Potage légumes variés		Velouté Dubarry			C



D	Pavé de merlu sauce basilic		Filet de cabillaud aux fines herbes			D
E	Daube de bœuf à la provençale		Sauté de porc			E
F	Côte de porc		Côte de porc aux herbes			F



G	Champignons poêlés		Carottes à l'ail			G
H	Haricots verts		Julienne de légumes			H
I	Purée de pois cassés		Flageolets			I
J	Salade verte		Salade verte			J



K	Fromage blanc nature		Yaourt nature			K
---	----------------------	--	---------------	--	--	---



L	Fruit		Fruit			L
M	Compote de pêches		Mousse café			M
N	Crème dessert caramel		Paris Brest			N

ENTREES

PLATS

ACCOMP

LAITAGES

DESSERTS

NOS
ENGAGEMENTS
QUALITES



Pêche responsable

