















































































Menus sans adjonction de sel du 6 au 12 mars 2017							prix 6€50/ repas		
	Entrée	QTE	MENU	QTE	Dessert	QTE			
lundi-06	betteraves sauce moutarde  		<b>soupe + fromage</b> meunière de hoki au citron purée et épinards à la crème    		crème dessert  		<b>chaque menu est livré avec :</b>	<b>potage entrée plat fromage et dessert</b>	
mardi-07	carottes et navets râpés  		<b>soupe + fromage</b> cuisse de apin aux spéculos, Pdt et tomate rôtie    		abricots au sirop				
mercredi-08	œuf mimosa  		<b>soupe + fromage</b> sauté de volaille au paprika, pdt duchesse et petits pois carottes    		Tarte au flan   				
jeudi-09	concombre alpin  		<b>soupe + fromage</b> poulet rôti au thym, endives au four et pdt     		pêche melba				Nom Prénom
vendredi-10	salade d'agrumes  		<b>soupe + fromage</b> filet de poisson, haricot vert et Riz  		Fruit de saison				Adresse
samedi-11	Taboulé à la menthe 		<b>soupe + fromage</b> bœuf bourguignon et Pdt    		fromage blanc coulis chocolat 				Ville
dimanche-12	1/2 pomelos sucré  		<b>soupe + fromage</b> rôti de porc aux herbes de Provinces, gratin de courgettes et pdt    		pâtisserie du chef   				Signature

Menus sans adjonction de sel du 13 au 19 mars 2017							prix 6€50/ repas			
	Entrée	QTE	MENU	QTE	Dessert	QTE				
lundi-13	tomates ciboulette		soupe + fromage		yaourt aux fruits		chaque menu	potage entrée plat		
			filet de colin sauce poivron, riz duo fenouil et carottes						est livré avec :	fromage et dessert
<i>allergènes</i>	 		 							
mardi-14	salade de pdt au jambon		soupe + fromage		île flottante					
<i>allergènes</i>			bœuf braisé aux champignons, semoule et carottes		  					
mercredi-15	carottes et radis noir râpés		soupe + fromage		tarte citron meringuée					
<i>allergènes</i>			sauté de dinde au curry courgette et Pdt		  					
jeudi-16	cœur de palmier vinaigrette		soupe + fromage		crème dessert					
<i>allergènes</i>	 		tourte à la viande et salade		  					
vendredi-17	haricots verts aux amandes		soupe + fromage		Fruit de saison					
<i>allergènes</i>			filet de poisson riz et juliennes de légumes		 					
samedi-18	céleri vinaigrette		soupe + fromage		poire au chocolat					
<i>allergènes</i>	  		sauté de porc aux échalotes, haricots beurre et pdt dauphines							
dimanche-19	concombres à la crème		soupe + fromage		pâtisserie du chef					
<i>allergènes</i>			hampe de bœuf piperade et Pdt		  					
							Nom Prénom			
							Adresse			
							Ville			
							Signature			

## Menus sans adjonction de sel du 20 au 26 mars 2017

	Entrée	QTE	MENU	QTE	Dessert	QTE
lundi-20 <i>allergènes</i>	coleslaw  		<b>soupe + fromage</b> Filet de poulet à l'échalote, pdt noisette et haricots verts    		Fromage blanc aux fruits   	
mardi-21 <i>allergènes</i>	œuf dur 		<b>soupe + fromage</b> lasagnes de saumon et salade verte   		liégeois 	
mercredi-22 <i>allergènes</i>	carottes à l'orange		<b>soupe + fromage</b> quiche ratatouille chèvre et salade verte   		mousse dessert   	
jeudi-23 <i>allergènes</i>	poireaux vinaigrette  		<b>soupe + fromage</b> couscous boulette merguez    		ananas au sirop	
vendredi-24 <i>allergènes</i>	choux fleurs sauce cocktail  		<b>soupe + fromage</b> filet de poisson, choux fleurs vapeur, riz 		Fruit de saison	
samedi-25 <i>allergènes</i>	duo de choux râpés		<b>soupe + fromage</b> hachi parmentier et salade     		crème caramel 	
dimanche-26 <i>allergènes</i>	cocktail pomelos crevette 		<b>soupe + fromage</b> suprême de pintade au pain d'épices, Pdt et haricots verts et poivrons    		pâtisserie du chef   	

prix 6€50/ repas

chaque menu est livré avec : potage entrée plat fromage et dessert


























Nom Prénom

Adresse

Ville

Signature

Menus sans adjonction de sel du 27 mars au 2 avril 2017							prix 6€50/ repas	
	Entrée	QTE	MENU	QTE	Dessert	QTE		
lundi-27	salade de pdt		<b>soupe + fromage</b>		compote de fruits		chaque menu est livré avec : potage entrée plat fromage et dessert	
			Emincé de porc aux poivron, brunoise de légume et Pdt    S02					
mardi-28	endives vinaigrette		<b>soupe + fromage</b>		Tarte noix de coco			
			filet de poulet au curry choux fleurs au curry et boulgour   					
mercredi-29	poireaux à la provençale		<b>soupe + fromage</b>		crème plombière			
			rôti de porc aux oignons , pdt au four et brocolis gratiné    S02					
jeudi-30	carottes râpées à l'ail		<b>soupe + fromage</b>		Fromage blanc sucré			
			escalope de volaille sauce poulette, jardinière de légumes, Pdt    S02					
vendredi-31	betteraves vinaigrette		<b>soupe + fromage</b>		Fruit de saison			
			filet de poisson sauce tartare, courgettes, Riz   					
samedi-01	choux fleurs mimosa		<b>soupe + fromage</b>		crème dessert			
			rôti de dinde orloff, épinard à la crème et Purée    					
dimanche-02	crêpes aux champignons		<b>soupe + fromage</b>		pâtisserie du chef			
			Bœuf carottes sauce tomate et macaronis   					
							Nom Prénom	
							Adresse	
							Ville	
							Signature	