



**MIDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTREES**

Carottes râpées BIO  
au citron



**PLAT**

Sauté de porc au  
caramel



Lasagne épinards et  
fromages



Cassolette de  
poisson MSC au  
curcuma



Paleron de bœuf  
braisé



Emincé poulet  
sauce du chef



**GARNITURE**

frite

Crozet



Jardiniere de  
légumes



Boulgour

**LAITAGE**

gouda

Petit moulé ail et  
fines herbes

Petit suisse  
aromatisé

Petit moulé calcium

Camembert AOP

**DESSERT**

coupe d'agrumes

Fruit BIO



Eclair du chef



Fruit BIO



Végétarien



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux



Produits de la Ferme de  
Coeur

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

ST.  
PATRICK'S  
DAY

Salade d'endive au  
thon



Beignets  
d'oignons

PLAT

Echine de porc



french Tacos au  
bœuf



Boulettes de volaille  
sauce libanaise



Steak haché de pois  
chiche



Filet de poisson  
MSC sauce  
échalote

GARNITURE

Chou romanesco



salade verte



Riz BIO



Courgettes en dés

Fondue de  
poireaux BIO



LAITAGE

Mimolette

Emmental

Yaourt local de la  
Ferme



Camembert AOP

Yaourt local



DESSERT

Gâteau de thé



Fruit BIO



Banane au chocolat



Végétarien



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux



Produits de la Ferme de  
Coeur

Nous te souhaitons un bon appétit !





**MIDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTREES**

Salade composée



Salade de pâtes



**PLAT**

Steak haché de veau sauce navarin

Tajine de poulet au citron



rougail saucisse



Merlu MSC sauce oseille

Risotto aux légumes BIO

**GARNITURE**

Courge



Semoule aux légumes

Lentilles BIO



Salsifis

**LAITAGE**

Coulommiers

Gouda

Edam

Yaourt local de la Ferme



Yaourt aux fruits

**DESSERT**

Roulé à la confiture du chef



Fruit BIO



Fruit BIO



Végétarien



Préparé par notre chef



Les produits locaux



Produits de la Ferme de Coeur

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





**MIDI**



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Salade composée



Courgettes rapées



**PLAT**

pilons de poulet  
rôtis à l'indienne



Jambon braisé  
sauce diable



Cordon bleu de  
volaille

Timbale de poisson



Parmentier de  
lentilles



**GARNITURE**

Brocolis BIO



Pommes vapeur

Coquillettes BIO



Riz

Haricots plats à la  
tomate



**LAITAGE**

Comté AOP

Fromage bûchette

Yaourt aux fruits

Yaourt BIO



Mimolette

**DESSERT**

Gâteau à l'ananas



Fruit BIO



Crumble de poire



Végétarien



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux



Produits de la Ferme de  
Coeur

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES



Salade de riz BIO



Salade de chou-  
fleur  
croquant

PLAT

Sauté de volaille  
à la sauge



Penne à la  
bolognaise



Poule au pot



Omelette aux  
herbes



filet de poisson  
meuniere au citron

GARNITURE

Tian de légumes



Légumes du pot



Ratatouille gratinée  
à la mozzarella



Frites

LAITAGE

Edam

Brie de Meaux AOP

Vache qui rit

Yaourt BIO



Yaourt local de la  
Ferme



DESSERT

Croûte de thé à la  
verveine



Fruit BIO



Banana bread



Végétarien



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux



Produits de la Ferme de  
Coeur

Nous te souhaitons un bon appétit !





**MIDI**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Salade coleslaw BIO



**PLAT**

Gratin de ravioles  
au Parmesan

sauté de bœuf à la  
basquaise

Colin MSC à la  
crème de persil

Nuggets de poulet



**GARNITURE**

Haricots verts BIO

Riz BIO

Blé

côtes de blettes

Anti-gaspi



**LAITAGE**

Mimolette à la  
coupe

St Nectaire AOP

Yaourt local de la  
Ferme

Camembert AOP



**DESSERT**

Fruit BIO

salade de fruits  
frais

carrot cakes



Végétarien



Préparé  
par notre chef



Les produits locaux



Produits de la Ferme de  
Coeur

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

