

Menus Collection Printemps 2018							
<b>11-juin</b>	<b>Déjeuner</b>						
<b>Lundi</b>	Quiche Aux Asperges et Ricotta Cuisse de Poulet Marinée au Thym et Citron Poids Gourmands aux Oignons Grelots Fromage à la Coupe Fruit de Saison						
<b>Mardi</b>	Concombres à la Menthe Tajine d'Agneau aux Abricots Semoule Epicée Fromage à la Coupe Pomme Rôtie à la Cannelle						
<b>Mercredi</b>	Haricots Verts en Salade Lasagne à la Bolognaise Salade Mélée Fromage à la Coupe Fruit de Saison						
<b>Jeudi</b>	Duo de Radis Echine de Porc en Croûte d'Herbes Fraiches Jeunes Carottes Glaçées Fromage à la Coupe Flan Pâtissier						
<b>Vendredi</b>	Celeri Vinaigrette Fish and Chips Pommes de Terre au Four Fromage à la Coupe Yaourt						

	Menus Collection Printemps 2018						
<b>18-juin</b>	<b>Déjeuner</b>						
<b>Lundi</b>	Tzaziki et son Blinis Steack Haché Façon Bouchère Gnocchis Sauce Forestière Fromage à La Coupe Fruit de Saison						
<b>Mardi</b>	Poivrons Marinés au Chèvre Escalope de Volaille Façon Cordon Bleu Ecrasé de Pommes de Terre Vitelottes Fromage à La Coupe Yaourt aux Fruits						
<b>Mercredi</b>	Macédoine de Légumes Wok de Porc Nouilles Chop Suey Fromage à La Coupe Tarte Noix de Coco						
<b>Jeudi</b>	Fenouil Emincé Vinaigrette à l'Anchois PASTA PARTY Bolo, Fromage, Fruits de Mer Fromage à La Coupe Ananas Rôti						
<b>Vendredi</b>	Mousse de Canard et ses Condiments Saumonette Sauce Hollandaise Flan d'Epinards Fromage à La Coupe Fruit de Saison						

Menus Collection Printemps 2018								
<b>25-juin</b>	<b>Déjeuner</b>							
<b>Lundi</b>	Meéli-Mélo de Fèves et Haricots Rouges Calamars à la Romaine Tian de Légumes Fromage à la Coupe Fruit de Saison							
<b>Mardi</b>	Sangria Sans Alcool Paella ***** Fromage à la Coupe Yaourt BIO							
<b>Mercredi</b>	Tomate Mozzarella Poulet Rôti Gratin de Chou Fleur Fromage à la Coupe Gâteau de Semoule							
<b>Jeudi</b>	Champignons à la Grecque Daube de Bœuf à la Provencale  Polenta Crémeuse Fromage à la Coupe Fruit de Saison							
<b>Vendredi</b>	Gougère Au Fromage Grande Barigoule d'Artichauts et sa Poitrine Fumée Fromage à la Coupe Poire au Chocolat							

Menus Collection Printemps 2018								
<b>02-juil</b>	<b>Déjeuner</b>							
<b>Lundi</b>	Emincé de Radis Marinés Joue de Porc confite à la Moutarde à l' Ancienne Galette de Pommes de Terre Fromage à la Coupe Ile Flottante							
<b>Mardi</b>	Salade Coleslaw Steak Haché de Veau Façon Boccocini Frites Fromage à la Coupe Crème Chocolat							
<b>Mercredi</b>	Terrine Forestière et son Chutney de Mangue Bavette à l'Echalote Ratatouille Niçoise Laitage Fruit de Saison							
<b>Jeudi</b>	Tartare de Tomate au Basilic Tortillas Paysanne Navets Confits Fromage à la Coupe Fromage Blanc à la Confiture et Muesli							
<b>Vendredi</b>	AIOLI (Betteraves, Haricots Verts, Pommes de Terre, Carottes, Chou Fleur, Œuf, Moules.) Cabillaud Fromage à la Coupe Smoothie de Fruits Rouges et Basilic							

	Menus Collection Printemps 2018							
<b>09-juil</b>	<b>Déjeuner</b>							
<b>Lundi</b>	Rosette et son Condiment Brochette de Poulet Tandori Courgette Sautées à L'Ail Fromage à la Coupe Fruit de Saison							
<b>Mardi</b>	Emincé de Tomates à L'Echalote Waterzoi de Poisson Et ses Petits Légumes Fromage à la Coupe Gâteau D'Anniversaire							
<b>Mercredi</b>	Salade de Betteraves, Crème Fouettée Ciboulette Faux Filet Grillé Beurre Maitre d'Hotel Pommes Sautées Fromage à la Coupe Fruit de Saison							
<b>Jeudi</b>	Carottes Râpées Vinaigrette aux Fines Herbes Echine de Porc Façon Orloff Penne Rigate Fromage à la Coupe Glace							
<b>Vendredi</b>	Salade D'Endives aux Pommes Hachi Parmentier ***** Fromage à la Coupe Salade de Fruits Exotiques							