



















Terres de Confluences

Menus semaine du 29 février au 4 Mars 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves <i>sauce vinaigrette</i></p>  <p>Steak haché de veau <i>Jus de viande</i></p> <p>Pâtes Cavattapi au beurre</p>  <p>Fromage blanc au sucre</p>   <p>Fruit de saison local</p>  	<p>Méli mélo de salades</p>  <p>Nuggets de poulet <i>Sauce ketchup</i></p> <p>Petits pois <i>Cuisiné sur pl</i></p>  <p>Yaourt nature</p>  <p>Tarte au citron</p> 	<p>Carottes râpées fraîches</p>  <p>Sauté de porc aux champignons <i>Cuisiné sur place</i></p> <p>Purée de céleri</p> <p>Fromage Cantal </p> <p>Et son pain de campagne</p>  <p>Compote de pommes banane alléagée en sucre</p> 	<p>Taboulé</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Légumes pot au feu <i>Cuisinés sur place avec pommes de terres et carottes fraîches locales</i></p>  <p>Saint paulin</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de pousses d'épinaux aux cro</p>  <p>Parmentier de poisson <i>Cuisiné sur place</i></p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petits filous aux fruits</p> 

Recettes autour des légumes: Les légumes feuilles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Les épinards

** Viande bovine née, élevée, abattue en France*



Terres de Confluences

Menus semaine du 7 au 11 Mars 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage 	Salade de mâche  	Nems de poulet 	Menu complet 	Potage de légumes <i>Fabriqué sur place en cuisine</i>
Saucisse de volaille	Poisson fileté meunière	Pilons de poulet frais grillés <i>Cuisiné sur place</i>	* Boulettes de bœuf <i>Cuisinées sur place au jus de viande</i>	Roti de dinde <i>sauce normande</i>
Carottes fraîches au jus <i>Cuisinées sur place</i> 	Pâtes papillons <i>Au beurre</i> 	Riz cantonais <i>Cuisiné sur place</i>	Chou fleur <i>Cuisiné sur place à la sauce béchamel</i>	Pommes de terre fraîches à la vapeur 
Yaourt Cazaubon  	Fromage Fraidou 	Emmental 	Gouda	Petit cotentin
Fruit de saison 	Mousse chocolat 	Salade de fruits	Fruits de saison	Fruit de saison local  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Fruits de saison : Orange - Banane

Fruits locaux : Kiwi - pomme

** Viande bovine née, élevée, abattue en France*



Terres de Confluences

Menus semaine du 14 au 18 Mars 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves <i>sauce vinaigrette</i></p> 	<p>Carottes râpées fraîches à l'orange</p> 	<p>Céleri rémoulade</p>	<p><i>Machu Picchu</i> <i>Recettes animation des Andes réalisées par l'équipe de cuisine</i></p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p>
<p>Filet de poisson hoki <i>Cuisiné sur place avec condiment citron</i></p>	<p>Petit salé aux lentilles <i>Lentilles cuisinées sur place Plat complet tout en 1</i></p>	<p>* Steak haché de bœuf <i>Jus de thym</i></p>	<p>Salade de maïs & crumble</p>	<p>Pavé de colin sauce safranée</p>
<p>Blé</p>	<p>Brie</p>	<p>Haricots verts <i>Cuisinés sur place</i></p> 	<p>* Mijoté de bœuf épicé</p>	<p>Ratatouille</p>
<p>Fromage des Pyrénées</p>		<p>Edam</p> 	<p>Rondelé nature</p> 	<p>Fromage blanc au sucre</p>  
<p>Fruit de saison local</p>  	<p>Compote poire allégée en sucre</p>	<p>Semoule au lait <i>Réalisée sur place</i></p> 	<p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> 

Fruits de saison : Orange - Banane

Fruits locaux : Kiwi - pomme

** Viande bovine née, élevée, abattue en France*

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Terres de Confluences

Menus semaine du 21 au 25 Mars 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu complet 			
Terrine de légumes <i>Sauce aux herbes</i>	Mousse de foie	Radis frais au beurre   	Col eslaw rouge avec carottes fraîches 	Potage poule vermicelle
Rôti de dinde <i>Sauce fromage</i>	Omelette	* Rôti de bœuf froid 	Marmite de poisson à l'orientale <i>Cuisinée sur place</i>	Cuisse de poulet frais Label Rouge  <i>Cuisinée sur place</i>
Semoule de blé 	Gratin de chou fleur <i>Cuisiné sur place</i> 	Frites 	Spaghettis  	Jardinière de légumes <i>Cuisinée sur place</i> 
Tomme des Pyrénées	Yaourt nature 	Saint nectaire  Et son pain de campagne		Fromage petit moulé 
Fruit de saison 	Fruit de saison local  	Madeleine 	Banane <i>Sauce caramel</i> 	Fruit de saison local  

Recettes autour des légumes: Les légumes feuilles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



















Le chou rouge

** Viande bovine née, élevée, abattue en France*



Terres de Confluences

Menus semaine du 28 Mars au 1er Avril 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jour Férié	<p>Betteraves <i>sauce vinaigrette</i></p> 	<p>Potage de légumes <i>Fabriqué sur place en cuisine</i></p>	<p>Concombre à la menthe </p>	<p>Cake chèvre épi nards <i>Fabriqué sur place en cuisine</i></p> 
	<p>Raviolis</p>	<p>Poulet tandoori <i>Cuisiné sur place avec une base d'oignons, de fromage blanc et d'épices Tandoori.</i></p> 	<p>Gigot d'agneau</p>	<p>Poissonnette panée <i>Quartier de citron</i></p>
	<p>Yaourt Vanille Cazaubon</p>  	<p>Riz Basmati</p>	<p>Petits pois <i>Cuisiné sur place</i></p> 	<p>Carottes fraîches a <i>Cuisinées sur place</i></p> 
	<p>Fruit de saison</p> 	<p>Fromage Chanteneige</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Fromage blanc au sucre</p>  
		<p>Fruit de saison local</p>  	<p>Eclair au Chocolat</p> 	<p>Fruit de saison</p>  

Recettes autour des légumes: Les légumes feuilles

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Les épinards

** Viande bovine née, élevée, abattue en France*



Terres de Confluences

Menus semaine du 4 au 8 Avril 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu complet 		
Chiffonnade de salade verte 	Col es law vert avec carottes fraîches 	Salade de haricots verts 	Charcuterie galantine	Concombre façon Tsaziki 
Fricassée de dinde façon vallée d'Auge <i>Cuisinée sur place</i>	Parmentier de poisson <i>Cuisiné sur place</i>	Colombo de porc <i>Cuisiné sur place</i>	Haché de poulet	* Sauté de bœuf aux carottes fraîches <i>Cuisiné sur place</i> 
Courgettes <i>Cuisiné sur place</i> 	Yaourt nature 	Riz créole	Bouquetière de légumes <i>Brocolis, choux fleurs navets et céleri branche</i>	Pommes noisettes 
Petit moulé ail de fines herbes	Yaourt nature	Brie	C A M E M B E R T	Emmental 
Moelleux au chocolat	Liégeois vanille caramel	Fruit de saison 	Fruit de saison local  	Compote pomme abricot allégée en sucre

Recettes autour des légumes: Les légumes feuilles



Le chou blanc

* Viande bovine née, élevée, abattue en France

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Terres de Confluences

Menus semaine du 11 au 15 Avril 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte Iceberg </p> <p>Filet de poisson hoki sauce bonne femme <i>Cuisiné sur place</i></p> <p>Polenta crémeuse <i>Cuisinée sur place</i></p> <p>Brie</p> <p>Ananas au sirop léger </p>	<p>Céleri râpé <i>Sauce cocktail</i></p> <p>* Roti de bœuf <i>Jus de rôti</i></p> <p>Blé aux carottes <i>Cuisiné sur place</i></p> <p>Yaourt nature </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Cake aux olives vertes <i>Fabriqué sur place</i> </p> <p>Gratin de pâtes au jambon de dinde <i>Cuisiné sur place</i></p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Yassa de poulet label rouge <i>Cuisiné sur place avec des épices colombo et gingembre.</i> </p> <p>Purée de haricots verts </p> <p>Cantal Et son pain de campagne </p> <p>Flan vanille nappé caramel </p>	<p>Salade de pâtes au thon </p> <p>* Steak haché de bœuf <i>Jus de viande</i></p> <p>Courgettes & crumble aux herbes de Provence <i>Cuisinées sur place</i></p> <p>Saint Bricet </p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Fruits de saison : Orange - Banane

Fruits locaux : Kiwi - pomme

** Viande bovine née, élevée, abattue en France*



Terres de Confluences

Menus semaine du 18 au 22 Avril 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu complet				
<p>BIO</p> <p>Betteraves <i>Sauce vinaigrette</i></p> <p><i>Cassoulet garní</i> <i>Plat complet tout en 1</i> <i>cuisiné sur place</i></p> <p>Tomme d'Auvergne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz arlequin <i>Réalisée sur place en</i> <i>cuisine (arlequin : riz,</i> <i>poivron, mais)</i></p> <p>Cordon bleu </p> <p>Epinards <i>Sauce béchamel cuisinée</i> <i>sur place</i></p> <p>Fromage rond</p> <p>Fruit de saison local  </p>	<p>Courgettes crues sauce fromage blanc et menthe</p> <p>* Bœuf bourguignon <i>Cuisiné sur place</i> </p> <p>Carottes fraîches <i>Cuisiné sur place avec des</i> <i>carottes fraîches locales</i></p> <p>Petit filous aux fruits </p> <p>Tarte mangue coco <i>Réalisé sur place</i> </p>	<p>LOCAL</p> <p>Salade ultradis <i>Avec salade verte, radis et</i> <i>vinaigrette au miel réalisée sur</i> <i>place</i></p> <p>Rôti de dinde <i>Sauce brune</i></p> <p>Tortis </p> <p>Vache Picon </p> <p>Milk-shake vanille </p>	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Filet de colin grill olives/basilic</p> <p>Purée de betteraves</p> <p>Tomme grise </p> <p>Fruit de saison </p>

Fruits de saison : Orange - Banane

Fruits locaux : Kiwi - pomme















** Viande bovine née, élevée, abattue en France*

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Terres de Confluences

Menus semaine du 25 au 29 avril 2016

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées fraîches au citron 	Haricots verts Sauce vinaigrette 	Taboulé	Concombre Sauce vinaigrette 	Méli-mélo de salades vertes 
Aiguillettes de poulet Cuisinées sur place au jus de viande	Colombo de porc Cuisiné sur place	Poisson pané Quartier de citron	<i>* Parmentier de bœuf aux choux de Bruxelles</i> Cuisiné sur place	* Rôti de bœuf Sauce bordelaise
Flageolets	Riz pilaf	Petits pois Cuisiné sur place 	Gouda 	Coquillettes 
Yaourt aromatisé 	Fraidou 	Bleu 	Lacté chocolat 	Bleu
Compote à la poire & muesli chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Lacté chocolat	Smoothie ananas passion  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Fruits de saison : Orange - Banane

Fruits locaux : Kiwi - pomme

** Viande bovine née, élevée, abattue en France*

