












CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024	samedi 20 avril 2024	dimanche 21 avril 2024
		OCCITANIE DEJEUNER 				
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX DEUX MOUTARDES FRICASSEE DE FOIES DE POULET AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS / CUISSE DE POULET BRAISÉE AU JUS À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE RIZ CRÉOLE PETITS POIS PERSILLÉS À L'ÉCHALION PETIT MOULE SAVEUR NOIX ANANAS RÔTI SAVEUR VANILLE	SALADE BATAVIA AU MAÏS LASAGNES FAÇON BOLOGNAISE EDAM COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE	SALADE DE HARICOTS VERTS, GÉSIEERS, LARDONS & OIGNONS ROUGES MACARONADE (PALERON, POITRINE DE PORC, MACARONI EN SAUCE)  FROMAGE FRAIS DEMI SEL CRÈME CATALANE	COURGETTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA PANÉ FRITES / POTATOES YAOURT NATURE ET SUCRE TARTE FINE AUX POMMES	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC, ÉPICES ET MENTHE POISSON MEUNIÈRE RIZ CREOLE YAOURT AROMATISÉ FRUITS DE SAISON	SALADE DE BLÉ AUX CREVETTES STEAK HACHÉ SAUCE À L'ESTRAGON ECRASE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS À L'AIL FROMAGE BLANC DUO DE BANANE ET KIWI	SUCRINE & TOASTS AU CHÈVRE, MIEL ET FIGUE PAËLLA AU POULET ET CHORIZO YAOURT NATURE ET SUCRE TIRAMISU AUX SAVEURS D'UN MOCACCINO ET AMANDES GRILLÉES 
			GOUTER			
		HOUMOUS ET SON TOAST (PURÉE DE POIS CHICHES AU CUMIN ET SÉSAME)  COURGETTE FARCIE AU PORC ET SAUCE TOMATE 	DINER TOMATES À LA CIBOULETTE GRATIN DE POMME DE TERRE, LÉGUMES & PAIN D'ÉPICES 	CAROTTE ET FENOUIL À LA GRECQUE EMINCÉ DE DINDE VF À LA SAUGE  FLAGEOLETS MIJOTÉS  SMOOTHIE POMME, ANANAS ET FRAMBOISE	RATATOUILLE FROIDE AU BASILIC PIZZA AU THON, CÂPRES, MOZZARELLA ET ORIGAN SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE FROMAGE FONDU CARRÉ COMPOTE DE POMMES ET PÊCHES ALLÉGÉE EN SUCRE	FUTURE 50 FOODS  SALADE THAÏ (SPAGHETTI, HARICOT MUNGO, CAROTTE, OIGNON) OMELETTE AUX FINES HERBES CAROTTES FRAÎCHES AU CUMIN FROMAGE FRAIS FRAIDOU NATURE POLENTA AU LAIT NAPPÉE DE CAMEL
BETTERAVES À LA VINAIGRETTE  CRAMENTIER AU COLIN D'ALASKA, LENTILLES CORAIL ET PATATES DOUCES	CERVELLE DE CANUT (FROMAGE BLANC AUX FINES HERBES) PISSALIÈRE FEUILLETÉE SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE YAOURT NATURE ET SUCRE SALADE DE FRUITS FRAIS (BANANE, FRAISE, POMELO, POMME)	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL  MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ NATURE BANANE RÔTIE À LA CASSONADE CARAMÉLISÉE AU BEURRE / POIRE POCHÉE À LA CANNELLE	YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE FONDU CARRÉ	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

 **Nouveauté**

 **Produit de la mer durable**

 **Décongelé**

sOgeres