



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade de museau de porc à l'oignon rouge	Salade de haricots verts	Radis roses râpés, vinaigrette à la ciboulette	Coleslaw	Pois chiche vinaigrette à l'échalote	Betteraves vinaigrette	Céleri râpé sauce au fromage blanc et à l'avocat
	Joue de boeuf sauce brune	Filet de lieu à la provençale	Escalope de dinde rôtie au vin	Paupiette de veau au jus	Filet de colin meunière et citron	Rôti de porc sauce charcutière	Cuisse de poulet rôtie
	Printanière de légumes	Semoule au jus	Frites	Petits pois à l'étuvée	Riz aux petits légumes	Polenta crémeuse	Gratin dauphinois
	Plateau de fromages						
	Fruit de saison	Tarte fine aux poires	Crème dessert à la fleur d'oranger	Salade de fruits	Coupe d'ananas	Mousse au café	Cheesecake au caramel
D I N E R	Potage du jour						
	Riz safrané au poulet	Hachis parmentier	Quiche lorraine Salade verte	Poêlée de haricots verts, lardons, oignons et champignons	Vol au vent Salade verte	Gratin de pâtes aux oeufs	Curry de céréales aux lentilles et amandes
	Plateau de fromages						
	Compote de pommes maison	Banane	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Pomme au four	Crème dessert chocolat
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade tomates et maïs	Taboulé	ENTRÉE DES ABEILLES	Betteraves vinaigrette au cerfeuil	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte, lardons et croûtons
	Côtes de porc grillée aux herbes de provence	Rouille de seiche	Foie de veau persillé	Haut de cuisse de poulet rôti jus au thym	Beignets de calamar sauce aioli	Jambon braisé sauce poivre	Gardiane de taureau
	Pâtes farfalle	Riz blanc	Pois gourmands	Frites	Epinards	Pommes de terre rôties à l'ail au four	Riz sauvage
	Plateau de fromages						
	Entremet citron	Sorbet	Fruit de saison	DESSERT DES ABEILLES	Cake aux raisins secs	Banane rôtie à la cannelle	Baba au rhum
D I N E R	Potage du jour						
	Pissaladière Salade verte	Crumble de légumes au brie Salade verte	Poêlée bressane	Gratin de poireaux aux lardons	Galette de sarrasin au fromage Salade verte	Brocolis à la dinde	Gratin de champignons et oeuf dur
	Plateau de fromages						
	Fruit de saison	Compote pomme pruneau	Entremet lacté	Coupe de pomme	Fruit de saison	Liégeois au café	Abricots au sirop
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE PÂQUES
D E J E U N E R	Chou blanc vinaigrette	Oeuf mimosa	 <p>Retour à l'ère MÉDIÉVALE</p>	Céleri vinaigrette à la moutarde	Salade de pâtes au pesto	Salade verte et radis roses	Rillettes de thon et toast
	Jambonneau braisé au jus	Brandade de morue		Couscous (pilon merguez)	Poisson frais selon arrivage	Blanquette de dinde	Epaule d'agneau rôtie à l'ail
	Frites			Semoule et légumes couscous	Haricots verts persillés	Riz pilaf	Flageolets au thym
	Plateau de fromages			Plateau de fromages			
	Entremet praliné	Salade de fruits frais		Banane rôtie au caramel beurre salé	Poire pochée sauce chocolat	Flan pâtissier	Mousse au chocolat maison
D I N E R	Potage du jour						
	Riz aux oeufs petits pois façon cantonnaise	Cake salé aux dés de féta et au coulis de poivrons Salade verte	Pizza Salade verte	Artichauts à la barigoule	Feuilleté au bleu Salade verte	Aubergines à la parmigiana	Oeufs à la florentine
	Plateau de fromages						
	Compote de pommes	Crème au citron	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fruit de saison
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						

	LUNDI DE PÂQUES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade verte vinaigrette à l'ail	Tartine de chèvre chaud au miel	Carottes râpées ciboulette	Fenouil émincé, vinaigrette aux agrumes	Salade de cervelas sauce ravigote	Betteraves vinaigrette au basilic	Salade verte et maïs
	Andouillette rôtie sauce vin blanc	Pavé de poisson sauce à l'oseille	Colombo de porc	Steak haché de veau à la moutarde	Filet de colin meunière et citron	Emincé de volaille au romarin	Rôti de veau au thym et aux échalotes caramélisées
	Frites	Boulgour à la provençale	Riz créole	Pommes de terre vapeur	Farfalles	Semoule au jus	Poêlée lentilles carottes
	Plateau de fromages						
	Coupe de glace et chantilly	Fruit de saison	Far breton	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Clafoutis aux cerises
D I N E R	Potage du jour						
	Poêlée de légumes au boeuf haché	Quenelles natures sauce aurore et champignons	Pâtes au poulet et à la crème	Clafouti au brocoli et emmental Salade verte	Oeufs brouillés à la portugaise	Gratin de blettes aux lardons	Quiche à l'oignon Salade verte
	Plateau de fromages						
	Crème dessert	Flan au caramel	Banane	Abricots au sirop	Panna cotta aux fruits rouges	Fruit de saison	Poire au sirop
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Pâté de campagne	Terrine de légumes, vinaigrette	Céleri vinaigrette à l'estragon	Salade de lentilles, dés de tomates, persil	Salade verte aux croûtons	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade mêlée aux noix, vinaigrette onctueuse à la ciboulette
	Boulettes de boeuf aux oignons Riz forestier	Filet de lieu sauce citron Fenouil braisé	Cuisse de poulet rôtie Frites	Paleron braisé au jus Gratin de brocolis	Lasagnes saumon épinards	Chipolatas Polenta crémeuse	Sauté de dinde à la marjolaine Ecrasé de pommes de terre
	Plateau de fromages						
	Fruit de saison	Crumble pomme et rhubarbe	Entremet lacté	Banane	Ile flottante au caramel	Salade de fruits frais	Moelleux au chocolat
D I N E R	Potage du jour						
	Poêlée de pommes de terre aux foies de volaille	Torti à la bolognaise	Tourte aux petits légumes Salade verte	Poêlée de carottes au chorizo	Quiche à la mimolette Salade verte	Tortilla pommes de terre échalote	Tielle sétoise Salade verte
	Plateau de fromages						
	Pêche au sirop	Fruit de saison	Compote de fruits	Liégeois au café	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison
G O Û T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Achard de légumes	Salade de concombre et maïs	Batavia vinaigrette au persil	Quiche à l'oignon	Betteraves au vinaigre de framboise	Mélange de salades vertes	Rillettes de poisson blanc au citron vert et toast
	Côte de porc jus corsé	Filet de colin sauce vierge	Chou rouge aux pommes et saucisse fumée	Poulet au pot et sa garniture	Cassolette de fruits de mer aux poireaux gratinée	Rognons de veau sauce madère	Sauté de boeuf aux oignons
	Navets braisés	Purée de céleri			Riz pilaf	Purée de pommes de terre	Tortis au beurre
	Plateau de fromages						
	Semoule au lait	Fruit de saison	Coupelle de fraises et chantilly	Fruit de saison	Clafoutis à l'ananas	Pomme au four au miel	Brownie
D I N E R	Potage du jour						
	Raviolis gratinés	Vol-au-vent sauce financière Salade verte	Omelette au fromage Coquillettes au beurre	Poêlée de haricots verts aux lardons	Tarte aux fromages Salade verte	Poêlée de courgettes à l'émincé de dinde	Flan de petits légumes à l'emmental
	Plateau de fromages						
	Compote de pomme cannelle	Pruneaux au thé	Liégeois au chocolat	Crème dessert	Salade de fruits	Entremet praliné	Compote de pommes
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						



	LUNDI Fête du travail	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Céleri vinaigrette à l'estragon	Tarte fine aux poivrons	Chou fleur vinaigrette	Salade verte et croûtons aillés	Salade de lentilles à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette	Pâté croûte
	Boulettes d'agneau au citron et à la coriandre	Aïoli de poisson et ses légumes	Joue de boeuf, sauce au poivre vert	Andouillette rôtie sauce moutarde	Filet de hoki crème de persil	Rôti de porc au caramel	Cuisse de poulet rôtie au thym
	Semoule au jus		Polenta rôtie	Frites	Blettes à la provençale	Riz pilaf	Poêlée de champignons, salsifis et pommes de terre
	Plateau de fromages						
Flan	Fruit de saison	Tarte fraises et rhubarbe	Mandarine au sirop	Pomme au four à la cannelle	Mousse au café	Eclair au chocolat	
D I N E R	Potage du jour						
	Risotto au parmesan	Gratin de macaronis	Quiche aux poireaux et au chèvre Salade verte	Gratin de courgettes au boeuf haché	Cake olives tomate Salade verte	Lasagnes bolognaise	Gâteau d'oeuf épinards et feta
	Plateau de fromages						
	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Banane	Riz au lait	Salade de fruits frais	Oreillons d'abricot	Fruit de saison
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						



	LUNDI Fête de la Victoire 1945	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Concombre vinaigrette	Salade d'artichauts	Salade mêlée aux noix, vinaigrette onctueuse à la ciboulette	Radis roses à l'estragon	Fromage de tête	Betteraves vinaigrette	Tzatziki de courgettes au basilic
	Echine de porc braisée au jus Haricots blancs à la tomate	Moules marinières Frites	Emincé de porc aux haricots verts Polenta crémeuse	Boudin noir Purée de pommes de terre et pomme fruit	Filet de colin coulis de tomate Riz blanc	Alguillettes de poulet au jus romarin Pâtes farfalle	Tête de veau sauce ravigote Pommes de terre fondantes
	Plateau de fromages						
	Fraises melba	Salade de fruits frais	Crumble aux pommes	Crème au café	Sorbet citron	Mousse au chocolat	Chou caramélisé à la crème vanillée
D I N E R	Potage du jour						
	Aubergines à la parmigiana	Clafoutis au bleu et tomates cerises Salade verte	Macaronis à la volaille et aux poivrons	Flamiche aux poireaux Salade verte	Flan de chou fleur au comté	Poêlée de jardinière aux lardons fumés et petits oignons	Galette de sarrasin au fromage Salade verte
	Plateau de fromages						
	Ile flottante au caramel	Ananas poché à la vanille	Fruit de saison	Pêche au sirop	Coupe de fraises au fromage blanc	Fruit de saison	Compote de pomme au miel
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						

L'OUSTALET

Semaine 15 au 21 Mai 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Ascension	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade de museau de porc	Poireaux vinaigrette	Champignons vinaigrette	Salade de mesclun, pommes et bleu	Salade verte vinaigrette à l'ail	Terrine de légumes vinaigrette	Concombres râpés vinaigrette à l'ancienne
	Emincé de boeuf à l'Asiatique	Brandade de morue	Rôti de porc frotté au sel	Cuisse de pintade au miel	Poisson à la bordelaise	Palette de porc à la diable	Poulet basquaise
	Nouilles chinoises		Haricots verts aux oignons caramélisés et pommes vapeur	Pommes grenailles	Riz pilaf	Frites	Pommes de terre au four herbes de Provence
	Plateau de fromages						
	Fruit de saison	Glace	Mousse framboise	Tartelette aux fraises	Panna cotta au caramel	Salade de fruits	Tarte au citron meringuée
D I N E R	Potage du jour						
	Gratin d'épinards au poulet	Poêlée de boeuf aux petits pois et riz	Quiche provençale Salade verte	Gratin de céleri au jambon et cheddar	Tourte aux champignons Salade verte	Gratin de pâtes aux oeufs	GNocchi à la romaine coulis de tomate
	Plateau de fromages						
	Banane rôtie	Fruit de saison	Poire au sirop	Liégeois vanille	Fruit de saison	Compote de pommes	Crème dessert chocolat
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						

L'OUSTALET

Semaine du 22 au 28 Mai 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE PENTECÔTE
D E J E U N E R	Achard de légumes	Oeuf mimosa	Salade verte et fenouil vinaigrette	Concombres vinaigrette à la menthe	Brocoli vinaigrette	Carottes râpées à la coriandre	Mousse de foie et toast
	Filet mignon de porc, jus parfumé aux baies roses	Pavé de poisson sauce à l'oseille	Langue de boeuf sauce piquante	Pâtes à la carbonara	Filet de poisson meunière et citron	Normandin de veau marengo	Paleron braisé au jus
	Coquillettes au beurre	Purée de carottes	Frites		Epinards à la crème	Polenta crémeuse	Courgette rôtie aux épices et pommes de terre cuites à l'anglaise
	Plateau de fromages						
	Liégeois au café	Fruit de saison	Pomme au four à la cannelle	Glace	Tarte aux pommes	Pêche au sirop sur lité de crème pâtissière	Gâteau basque
D I N E R	Potage du jour						
	Salade de pois chiches, au légumes du sud et fromage de chèvre	Gratin de pommes de terre aux oignons et boeuf	Quiche aux légumes Salade verte	Chou-fleur gratiné aux dés de volaille sauce tomate	Cake olives emmental Salade verte	Poêlée de haricots verts à la dinde et sauge	Oeufs brouillés à la ratatouille
	Plateau de fromages						
	Salade de fruits frais	Compote de fruits	Entremet chocolat	Coupe de fraises	Fruit de saison	Riz au lait à la vanille	Banane rôtie au caramel au beurre salé
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						



	LUNDI Lundi de Pentecôte	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Salade tomates, concombres, olives	Cake olive, poivron, chorizo	Betteraves vinaigrette	Radis râpés vinaigrette à la ciboulette	Betteraves, vinaigrette au balsamique	Carottes râpées au cumin	Terrine de campagne
	Boulettes d'agneau au curry Semoule au jus	Filet de lieu sauce citron Julienne de légumes	Lasagnes à la bolognaise	Chipolatas aux herbes de Provence Frites	Accras de poisson sauce tartare Brocoli à la béchamel	Rôti de porc sauce au poivre vert Riz pilaf	Sauté de dinde marjolaine Gratin dauphinois
	Plateau de fromages						
	Entremet à la vanille	Fruit de saison	Crème aux oeufs	Ananas poché au rhum	Petit pot de glace	Mousse coco	Chou à la crème
D I N E R	Potage du jour						
	Riz aux oeufs petits pois façon cantonnaise	Clafoutis au bleu Salade verte	Salade de harengs et pommes de terre à l'huile	Poêlée de légumes au boeuf haché	Tarte à la tomate et moutarde à l'ancienne Salade verte	Gratin de raviolis au boeuf	Omelette aux poivrons et à l'emmental
	Plateau de fromages						
	Compote de fruits	Crème au café	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Banane	Pomme au four au miel	Fruit de saison
G O Û T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Céleri vinaigrette à la moutarde		Salade verte et tomate, vinaigrette	Meli melo de salades vinaigrette balsamique	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette à la ciboulette	Salade de pommes de terre, petits pois et asperge
	Jambonneau braisé au jus		Côte de porc jus miel aux épices	Foie de veau persillé	Filet de colin rôti au curry	Cuisse de poulet sauce crème	Rôti de veau au lait
	Pâtes torti		Polenta crémeuse	Frites	Poêlée de pommes de terre et haricots verts à l'ail	Pâtes farfalle	Brunoise de légumes
	Plateau de fromages						
	Coupe de fraises et chantilly		Clafoutis aux cerises	Crème dessert au caramel	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat blanc	Crumble banane chocolat
D I N E R	Potage du jour						
	Parmentier de boeuf aux carottes	Cake olives et chèvre Salade verte	Riz safrané au poulet	Quiche tomates cerise et emmental Salade verte	Flan épinard ricotta	Tomate farcie Riz créole	Feuilleté au bleu d'auvergne Salade verte
	Plateau de fromages						
	Entremet pistache	Fruit de saison	Banane	Compote de pomme au miel	Fromage blanc et fruits de saison	Fruit de saison	Ananas frais rôti au caramel
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Saucisson à l'ail	Achard de légumes	Salade de tomates au basilic	Taboulé à la coriandre	Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes	Tzatziki
	Joue de boeuf confite échalote Ecrasé de pomme de terre huile d'olive et thym	Aïoli de poisson et ses légumes	Osso bucco de dinde Riz créole	Boulettes de boeuf jus oignons et origan Carottes lentilles	Rouille de seiche Riz blanc	Saucisse de Toulouse rôtie marchand de vin Pâtes au beurre	Cuisse de poulet en croûte de moutarde Tomate rôtie au four
	Plateau de fromages						
	Fruit de saison	Far aux pommes	Crème aux oeufs	Coupe de pomme	Faisselle et coulis de fruits	Fruit de saison	Brioche perdue et sa boule de glace vanille
D I N E R	Potage du jour						
	Pâtes aux gésiers confits	Chili con carne	Crumble de légumes au brie Salade verte	Chou-fleur gratiné aux lardons sauce béchamel	Tarte tomates emmental Salade verte	Clafoutis feta olives et carottes	Wok de boeuf aux petits légumes
	Plateau de fromages						
	Pomme au four	Fruit de saison	Pêche au sirop	Entremet café	Fruit de saison	Compote de fruits	Liégeois au chocolat
G O U T E R	Assortiment de gâteaux moelleux						

Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre les renseignements auprès du chef de cuisine.