



Restauration Reverdy

Du 15 Avril au 21 Avril 2024



lun 15 avr	mar 16 avr	mer 17 avr	jeu 18 avr	ven 19 avr
Salade de riz tomate et mozarella	Radis en rondelle au beurre		Tarte au fromage	Pâté mousse de foie, cornichon
Concombre à la vinaigrette	Salade de riz, tomate et pois chiche		Tomates antiboise	Salade de pâtes à la grecque
Emmental'cake	Blé, tomate, concombre et poivron		Feuilleté chèvre et épinard	Tarte aux oignons et jambon
Gratin de saumon	Poulet Rôti		Colin sauce meunière	Roti de dinde à l'échalote
Haricots verts	Carottes /Riz		P.pois mijotes	Purée de pois cassés
Brie	Edam		Emmental	Gouda
Saint Paulin	Petit Suisse		Fromage blanc	Rouy
Fromage blanc	Edam		Mimolette	Rondelé au noix
Fruit de saison	Fruit de saison		Tarte aux fruits	Gouda
Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat		Tarte au chocolat	Gouda
Crème dessert	Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc	Gouda

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

lun 08 avr	mar 09 avr	mer 10 avr	jeu 11 avr	ven 12 avr
Betteraves en vinaigrette	Salade de pâtes		Emincé de chou rouge à la vinaigrette	Salade piémontaise
Potage légumes, tomate	Betteraves		Champignons à la Grecque	Terrine de poisson
Carottes râpées	Feuilleté au fromage		Pizza	Segments de Pamplemousse
Céleri'mentier de canard	Couscous végétarien		basquaise (poivrons, oignons, tomate et thym)	Colin sauce façon marseillaise (ail et tomate)
Salade verte	Semoule		Spaghettis	Epinards béchamel et p. de terre
Carré de ligueil	Tomme		Pointe de brie	St Morêt
Fromage blanc	Cantadou		Fromage fondu Samos	Tomme noire
Flan vanille nappé caramel	Fromage fondu type kiri		Fromage fondu type Vache qui rit	Emmental
Cocktail de fruits	Banane au caramel		Compote tous fruits	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison		Gateau Chococourgeois	Compote
	Yaourt aux fruits		Fruit de saison	Yaourt aromatisé

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

lun 01 avr	mar 02 avr	mer 03 avr	jeu 04 avr	ven 05 avr
	Salade fraîcheur de printemps		Salade de pâte crudités	Salade mexicaine (Haricots rouges, maïs, poivrons et tomates)
	Choux Bicolores		Salade de p. de terre aux herbes	Salade verte œufs dur et croustons
	Salade de Riz, pois chiches		Haricots verts à l'échalotte	Carottes Râpées
	Burger de Veau au Ketchup		Pavé de hoki à la Bretonne	Quiche aux légumes
	Pommes Noisettes		Duo d'haricots verts et haricots beurre- Blé	Salade verte
	St Nectaire		Fromage Blanc	Six de savoie
	Tomme noire		Camembert	Carré de Ligueil
	Laitue		Pointe de Brie	Chaurouce
	Fruit de saison		Batavia	Batavia
	Crème à la vanille		Crème à la vanille	Fromage Blanc coulis de fruits rouges
	Yaourt nature		Yaourt aux fruits	Poire au sirop

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement



Restauration Reverdy

Du 25 au 31 Mars 2024



lun 25 mars	mar 26 mars	mer 27 mars	jeu 28 mars	ven 29 mars
Salade verte dès de dinde et croutons	Salade verte et maïs		Salade haricot rouge et framboise	Cake à la tomate - origan
Salade de p. de terre mimosa	Champignons au fromage blanc (aux herbes)		Salade de boulgour cœur de palmier tomate et ciboulette	Saucisson sec, cornichon
Salade de chèvre, concombre et olives	Segments de pamplemousse, sucre		Feuilleté au fromage	Chou-Fleur sauce crème ciboulette
Chili sin carné	Boulettes au mouton		Emincé de porc au caramel	Dés de poissons sauce au citron
Riz	Flageolets		Semoule aux petits légumes	Julienne de légumes et p. de terre
Petit-Louis	Mimolette		Buche de chèvre	Gouda
Brie	Kiri		Emmental	Cantal AOP
Fromage banc	Yaourt nature		Fromage blanc type petit suisse	Compté
Compote	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
Yaourt Vanille - banane	Yaourt aromatisé		Le Chocotilles et sa crème anglaise	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Pêches en cube		Fromage blanc nature	Compote



Restauration Reverdy

Du 18 au 24 Mars 2024



lun 18 mars	mar 19 mars	mer 20 mars	jeu 21 mars	ven 22 mars
Crêpe aux champignons	Terrine de légumes		Macédoine à la mayonnaise	Taboulé
Poireaux en vinaigrette	Rillettes		Salade lentilles au saumon à la crème	Velouté de brocolis - poireaux
Salade de pomme de terre mimosa	Carottes râpées persillées		Salade mexicaine	Radis noir et coleslaw
Poulet rôti	Omelette sauce tomate		Brandade de poisson	Rôti de dinde sauce velouté de volaille
petits-pois et Carottes	Jardinière de légumes et Pâtes tortis		Salade verte	Poêlée de légumes - PDT vapeur
Fraidou	Edam		Coulommiers	Gouda
Camembert	Petit Cotentin		Fromage Blanc	Pointe de brie
Yaourt nature	Petit-suisse		Petit-suisse nature	Babybel
Banane	Fruit de saison		Fruit de saison	Fromage blanc
Yaourt aromatisé	Crème dessert au caramel		Compote de pêche	Gâteau caramel
Abrocots en sirop	Liégeois vanille nappé caramel		Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison

lun 11 mars	mar 12 mars	mer 13 mars	jeu 14 mars	ven 15 mars
Champignons à la grecque	Chou blanc () et dès d'emmental		Céleri rémoulade 	Rillettes de maquereau 
Feuilleté au fromage	Taboulé		Pâté mousse de foie, cornichon	Carottes râpées
 Betteraves et œufs dur vinaigrette	Cœur d'artichaut sauce ravigote		Potage du jour	Asperge sauce crème ciboulette
Sauté de dinde 	Colin sauce citron persillée		Croustillants au fromage	Steak haché au jus  
 Ratatouille / semoule	Coquillettes / Poêlée de légumes 		Purée de pomme de terre	Tagliatelles / Flan de carottes
Gouda	St Paulin		Pointe de brie 	Coulommiers 
Six de savoie	St Morêt		Edam	Fraidou
Fromage blanc	Yaourt nature		Petit-suisse nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé aux fruits
Pêche en sirop	Banane		Cocktail de fruit 	Fruit de saison
Compote de fruits	Ananas au sirop		Mousse au chocolat noir	Compote de pomme