

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

## Charles peguy fevrier mars 2020

Lundi 24/02/2020	Mardi 25/02/2020	Mercredi 26/02/2020	Jeudi 27/02/2020	Vendredi 28/02/2020
E N T R É E S				
Mortadelle	Mousse de canard	Crêpes au fromage		Oeuf dur à la mayonnaise
S A L A D E S				
Choux bicolores Cubes de betteraves	Carottes râpées au citron Salade méele	Radis roses Taboulé à la menthe	Maïs Pommes de terre au thon	Céleri rapé aux raisins Endives aux croutons
P L A T S				
Filet de maquereau sauce moutarde Raviolis	Boulettes au boeuf façon catalane Flamiche aux poireaux	Blanquette de veau Omelette	Cordon bleu de dinde Dés de poisson à l'orientale	Colin d'alaska pané Rougail saucisses
G A R N I T U R E S				
Brocolis Pommes de terre vapeur	Blé pilaf Carottes au thym	Haricot beurre à l'ail Lentilles	Chou-fleur gratiné Semoule	Crumble de potiron au parmesan Riz créole
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts naturels Camembert Fromage frais fraidou	Assortiment de yaourts naturels Edam Petit cotentin	Assortiment de yaourts naturels Kiri Saint nectaire aop	Assortiment de yaourts naturels Petit moule Saint paulin	Assortiment de yaourts naturels Bleu Fondu vache picon
D E S S E R T S				
Compote allégée pomme Corbeille de fruits Crème dessert vanille Paris-brest	Compote allégée poire Corbeille de fruits Milk shake au chocolat Soirée crêpe dessert	Chou chantilly Corbeille de fruits Entremets flan saveur praliné Salade de fruits frais	Compote allégée pomme Corbeille de fruits Entremets flan saveur vanille Gâteau basque	Beignet au chocolat noisette Cocktail de fruits Corbeille de fruits Milk shake poire cassis

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

## Charles peguy fevrier mars 2020

Lundi 02/03/2020	Mardi 03/03/2020	Mercredi 04/03/2020	Jeudi 05/03/2020	Vendredi 06/03/2020
ENTRÉES				
Salade de betteraves et maïs	Haricots verts vinaigrette à l'échalote		Oeufs dur mimosa	
SALADES				
Salade verte et dés d'edam Taboulé à la menthe	Céleri remoulade Pâtes au surimi	Champignons à la crème persillée Chou rouge Riz maïs et haricots rouges	Carottes rapées Macédoine sauce à la mayonnaise	Endives aux croutons Salade d'agrumes Tortis tricolores
PLATS				
Chipolatas Oeufs brouillés au fromage	Boulettes au boeuf façon catalane Colin d'alaska sauce créole	Colin d'alaska pané Rôti de boeuf au jus	Andouillette sauce moutarde Filet de hoki sauce dieppoise Sauté de dinde au romarin	Beignets de calamars Rôti de porc sauce charcutière
GARNITURES				
Bouलगour Carottes béchamel	Chou-fleur gratiné Frites	Haricots plats à l'ail Semoule orientale	Epinards béchamel gratinés Penne rigate	Poêlée minestrone Riz safrané
PRODUITS LAITIERS				
Assortiment de yaourts naturels Montcadi croute noire Saint bricet	Assortiment de yaourts naturels Emmental Fromage frais demi sel	Assortiment de yaourts naturels Gouda Petit moulé aux fines herbes	Assortiment de yaourts naturels Fondu vache picon Mimolette	Assortiment de yaourts naturels Cantafrais Coulommiers
DESSERTS				
Ananas au sirop Corbeille de fruits Eclair parfum chocolat Mousse à la noisette	Banane au chocolat Beignet au chocolat noisette Compote allégée poire Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Fromage blanc et coulis de mangue Ile flottante Salade de fruits frais	Ananas et kiwi Compote allégée pomme fraise Corbeille de fruits Creme dessert caramel	Corbeille de fruits Gaufre au sucre Milk shake à la vanille Pomme au four

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

## Charles peguy fevrier mars 2020

Lundi 09/03/2020	Mardi 10/03/2020	Mercredi 11/03/2020	Jeudi 12/03/2020	Vendredi 13/03/2020
<b>E N T R É E S</b>				
Radis au beurre	Cake des alpages (tartiflette, lardons, oignons, pdt)	Oeuf dur à la mayonnaise	Houmous sur pain toasté	Tomates vinaigrette
<b>S A L A D E S</b>				
Cubes de betteraves	Salade bretonne (chou-fleur, h. verts et tomates)	Carottes rapées	Céleri remoulade	Concombre rondelles
Pommes de terre au surimi	Salade verte et dés de mimolette	Haricots verts aux échalotes	Riz à la tomate et aux olives	Haricots rouges en salade façon texane
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
<b>P L A T S</b>				
Colin d'alaska pané	Colin d'alaska sauce basilic	Cuisse de poulet quatre épices	Blanquette de veau	Côte de porc grillée
Sauté de dinde sauce forestière	Merguez	Oeuf dur sauce mornay gratiné	Boudin noir aux pommes	Filet de colin lieu sauce au citron
<b>G A R N I T U R E S</b>				
Blé au poivron	Haricots beurre persillé	Légumes du sud et son crumble	Courgettes braisées	Jardinière de légumes
Duo carotte	Macaroni	Riz créole	Pommes de terre vapeur	Semoule au coulis de tomate
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>				
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Camembert	Edam	Emmental	Brie	Kiri
Rondelé ail et fines herbes	Fromage frais froidou	Fondu vache picon	Petit moule	Mimolette
<b>D E S S E R T S</b>				
Corbeille de fruits	Brownie	Corbeille de fruits	Compote allégée pomme cassis	Compote allégée pomme fraise
Entremets flan saveur vanille	Compote allégée tutti frutti	Crème fouettée au cappuccino	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Gâteau basque	Corbeille de fruits	Pain perdu	Gâteau aux pommes	Fromage blanc au miel
Smoothie au kiwi et pomme	Milk shake à la vanille	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat	Tarte au citron

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

## Charles peguy fevrier mars 2020

Lundi 16/03/2020	Mardi 17/03/2020	Mercredi 18/03/2020	Jeudi 19/03/2020	Vendredi 20/03/2020
<b>ENTRÉES</b>				
Gaspacho de tomate	Pâté de campagne Radis au beurre	Crêpes au jambon et emmental	Sardine citron	Oeuf dur à la mayonnaise
<b>SALADES</b>				
Cubes de betteraves Petits pois en salade	Carottes râpées au citron	Concombre rondelles Haricots rouges en salade façon texane	Chou blanc rapé aux croutons Coeur de palmier et tomates en salade	Coquillettes au pistou Tomate mozzarella
<b>PLATS</b>				
Filet de maquereau sauce moutarde Saucisses de strasbourg	Croustillant de poisson Sauté de boeuf aux poivrons	Cuisse de poulet rôti au jus Fricassée de poisson	Cheeseburger Poisson meunière et citron	Steak haché de boeuf sauce barbecue Tajine de saumonette, fruits de mer et citron confit
<b>GARNITURES</b>				
Purée de brocolis Riz à l'andalouse	Bouलगour Epinards en branche	Pâtes coude Tian de légumes	Frites Haricots verts	Blé pilaf Carottes au cumin
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Assortiment de yaourts naturels Croc'lait Gouda	Assortiment de yaourts naturels Brie Fondu vache qui rit	Assortiment de yaourts naturels Coulommiers Fromage frais demi sel	Assortiment de yaourts naturels Cantafrais Saint paulin	Assortiment de yaourts naturels Buchette lait de mélange Petit cotentin
<b>DESSERTS</b>				
Beignet au chocolat noisette Compote allégée pomme pêche Corbeille de fruits Flan saveur vanille nappé au caramel	Banoffee aux spéculoos Corbeille de fruits Semoule au lait Smoothie à la fraise et pastèque	Cocktail de fruits Corbeille de fruits Crème brûlée Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits Flan pâtissier Mousse à la noisette Salade de fruits frais	Compote allégée pomme pêche Corbeille de fruits Crumble aux pommes à la cannelle Entremets flan saveur vanille

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

## Charles peguy fevrier mars 2020

Lundi 23/03/2020	Mardi 24/03/2020	Mercredi 25/03/2020	Jeudi 26/03/2020	Vendredi 27/03/2020
<b>E N T R É E S</b>				
Rillettes cornichon	Pâtes au surimi	Endives en salade	Cake à la tomate olives et basilic Radis au beurre	Crêpes aux champignons
<b>S A L A D E S</b>				
Pomelos Salade de haricot vert et poivron rouge	Maïs Salade asiatique	Salade à la grecque Salade piémontaise	Cubes de betteraves	Carottes rapées Fenouil sauce gribiche
<b>P L A T S</b>				
Cervelas obernois Colin d'alaska pané	Boulettes falafel bio Sauté de porc sauce caramel	Colin d'alaska sauce aurore Rôti de boeuf au jus	Aiguillette de poulet sauce pesto crèmeux Omelette aux champignons	Cordon bleu de dinde Dés de poisson sauce aux légumes d'été
<b>G A R N I T U R E S</b>				
Brocolis Purée de pomme de terre	Petits pois à l'étuvé Semoule	Blé au coulis de tomate Courgettes braisées	Haricots verts persillés Riz pilaf	Penne rigate Ratatouille
<b>P R O D U I T S L A I T I E R S</b>				
Assortiment de yaourts naturels Bleu Petit cotentin	Assortiment de yaourts naturels Camembert Fromage frais fraidou	Assortiment de yaourts naturels Edam Kiri	Assortiment de yaourts naturels Petit moule Saint nectaire aop	Assortiment de yaourts naturels Fondu vache picon Saint paulin
<b>D E S S E R T S</b>				
Compote allégée pomme abricot Cône glacé vanille Corbeille de fruits Polenta crémeuse au chocolat au lait	Corbeille de fruits Eclair parfum chocolat Fromage blanc et corn flakes Pomme au four	Ananas et framboise Corbeille de fruits Crème légère au caramel Tarte flan à la pêche	Corbeille de fruits Gaufre au chocolat Mousse noix de coco Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Flan saveur vanille Gâteau de patates douces Smoothie poire orange vanille

# LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées  
qui allient produits de qualité et nouveautés !

## Charles peguy fevrier mars 2020

Lundi 30/03/2020	Mardi 31/03/2020	Mercredi 01/04/2020	Jeudi 02/04/2020	Vendredi 03/04/2020
<b>ENTRÉES</b>				
Petit pois sauce chèvre	Lentilles à l'échalote	Pizza aux olives	Gaspacho de tomate	Mousse de canard
<b>SALADES</b>				
Endives aux croutons Salade de riz à la mexicaine	Betteraves mimosa Salade coleslaw	Champignons à la grecque Tomates	Pois chiche et tomates en salade Salade iceberg	Duo de courgettes et oignons rouges Pâtes au curry en salade
<b>PLATS</b>				
Beignets de calamars sauce tartare Haché au poulet sauce aigre douce	Bolognaise végétarienne Sauce carbonara	Saucisse de toulouse Tortilla campesina	Oeuf dur sauce mornay gratinés Sauté de boeuf sauce au curry	Boulettes au mouton sauce provençale Filet de colin lieu au thym
<b>GARNITURES</b>				
Carottes persillées Semoule	Penne rigate	Haricot beurre à l'ail Haricots coco sauce tomate	Epinards en branche béchamel Pommes de terre wedge	Boulgour Brocolis
<b>PRODUITS LAITIERS</b>				
Assortiment de yaourts naturels Mimolette Samos	Assortiment de yaourts naturels Montcadi croute noire Petit moulé aux fines herbes	Assortiment de yaourts naturels Emmental Saint bricet	Assortiment de yaourts naturels Cantafrais Gouda	Assortiment de yaourts naturels Coulommiers Fondu vache qui rit
<b>DESSERTS</b>				
Ananas au sirop Corbeille de fruits Crêpe sucré Ile flottante	Compote allégée pomme abricot Corbeille de fruits Flan saveur vanille Gaufre au chocolat	Barre bretonne et crème anglaise Corbeille de fruits Entremets citron Salade de fruits frais	Compote allégée pomme Corbeille de fruits Fromage blanc et coulis de pêche Mousse chocolat vegan	Cocktail de fruits Corbeille de fruits Glace à l'eau mister freeze Milk shake à la vanille