La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333
contact@labonnecuisine.org

Menu du *25/03/24* au *31/03/2024* *NOM :*

		lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 31
Hors d'œuvres	A	Radis beurre	Carottes râpées	Salade de chou fleur et maïs	Endives au fromage	Salade multi feuille	Piémontaise (pdt,jambon)	Terrine de poisson
	B	Potage vermicelle	Pâté de campagne	Salade du Pêcheur (pdt, thon..)	Velouté	Croque monsieur	Tartare de légumes	Jambon cru
Viandes	C	Fruits de mer en gratin	Pané de blé emmental épinard	Chipolata au jus	Côte de porc aux herbes	Omelette au fromage	Paupiettes de veau	Sauté d'agneau
	D	Sauté de porc	Nuggets (beignet) de volaille	Rôti de dinde	Poisson Bordelaise	Porc aux champignons	Cuisse de poulet au jus	Pavé de saumon
Accompagnement	E	Macaronis (pâtes)	Courgettes persillées	Penne (pâtes)	Quinoa aux légumes	Epinards à la crème	Fondue de poireaux	Pomme noisette
	F	Macédoine de légumes	Poêlée champêtre	Céleri au jus	Haricots beurre	Poêlée gala (carotte,chx fleur ,brocolis,pois gourmand)	Purée de carottes	Poêlée bretonne (h.v,chx-flr, carott,artichaut)
Fromages	G	Petit suisse fruit	Bûche du pilât	Faisselle	Yaourt aux fruits	Brique de vache	Yaourt sucré	Cantal
	H	Tomme blanche	Fromage frais	Coulommiers	Fromage sec	Bleu douceur	Vache Picon	Yaourt brassé
Desserts	I	Semoule au lait	Fruit	Brioche	Cocktail de fruits	Riz au lait	Madeleine	Mille feuille
	J	Fruit	Mousse citron	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333
contact@labonnecuisine.org

Menu du *01/04/2024* au *07/04/2024* *NOM :*

		lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05	samedi 06	dimanche 07
Hors d'œuvres	A	Salade de lentilles	Concombre à la crème	Pâté croûte de volaille	Pizza	Céleri rave sauce ketchup	Duo de poivrons	Asperges
	B	Salade de cervelas	Surimi	Crêpe fromage	Artichaud vinaigrette	Salade montbéliarde (pdt saucisse)	Carottes au cumin	Salade Crétoise(légum du soleil,féta)
Viandes	C	Océanette (poisson pané)	Boulette de bœuf	Haché de veau sauce crème	Pépite de colin meuniere	Parmentier de légumes	Sauté de bœuf	Rôti de veau
	D	Sauté de volaille	Boudin noir	Poisson citronné	Jambon chaud	Poisson Meunière	Palette à la diable	Paupiette de poisson
Accompagnement	E	Trilogie de légumes	Carottes persillées	Coquillettes et emmental	Blettes sauce tomate	Brunoise du soleil	Pommes Rosty	Flageolets
	F	Gratin dauphinois	Légumes oublies (panais,potiron, topinambour...)	Salsifis au persil	Gnocchis à la crème	Aubergines à la tomates	Champignons de Paris	Poêlée Méditerranéenne(courgettes,poivrons, h.v)
Fromages	G	Yaourt vanille	Croc lait	Bleu de Bruyère	Brassé aux fruits	Saint Moret	Fromage sec	Vache picon
	H	Crème de gruyère	Fromage blanc	Tartare	Fromage frais	Cantafrais	1/2 St Marcellin	Ail et fine herbe
Desserts	I	Fruit	Fruit	Yaourt bi couche	Fruit	Purée de fruits	Crème dessert café	Pointe fruits rouges
	J	Brownie	Flan chocolat	Fruit	Liégeois vanille	Fruit	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333
contact@labonnecuisine.org

Menu du *08/04/2024* au *14/04/2024* *NOM :*

		lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
Hors d'œuvres	A	Salade de riz à la Mexicaine	Roulade de volaille	Salade de haricots verts	Salade strasbourgeoise (pdt, cervelas)	Surimi mayonnaise	Mortadelle	Macédoine
	B	Salade de brocolis	Betteraves	Jambon blanc	Terrine de légumes	Salade de museau	Taboulé	Mousse de foie de porc
Viandes	C	Poisson sauce citron	Joue de porc confite	Lasagne de légumes	Paupiette de poisson	Haché de volaille	Raviolis Ricotta	Côte de porc à la moutarde
	D	Sauté de dinde au curry	Boulette d'agneau	Quenelle de de brochet	Rissolette de veau	Filet De poisson	Courgettes farcies	Escalope de dinde viennoise
Accompagnement	E	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Brunoise du soleil (courgette, aubergine)	Boulgour (céréale)	Pâtes	Poêlée forestière (h v, brocolis, poivrons, champignons)	Haricots rouges
	F	Purée de carottes	Penne (pâtes)	Risotto	Blé	Carotte Vichy	Poêlée lyonnaise (h v,pdt,lardon, champ,carotte)	Pommes Duchesse
Fromages	G	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Samos	Rondelé	Fromage frais	Saint Paulin
	H	Brebis crème	Saint Nectaire	Tomme noire	Fromage sec	Boursin	Chévretine	P'tit louis
Desserts	I	Fruit	Fruit	Cake fourré caramel beurre salé	Fruit	Fruit	Tarte citron	Mousse au chocolat
	J	Poire au sirop	Moelleux fruits	Fruit	Riz au lait	Crème dessert	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333
contact@labonnecuisine.org

Menu du *15/04/2024* au *21/04/2024*

NOM :

		lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
Hors d'œuvres	A	Carottes rouge	Pâté de campagne	Salade de perles (bille de pates)	Friand au fromage	Cœurs de palmier	Tarte aux poireaux	Moule à la catalane
	B	Terrine de légumes	Cocktail de crudités	Concombre bulgare	Salade Niçoise	Thon à la mayonnaise	Salade du pécheur (pdt, thon)	Salade Piémontaise (pdt,jambon..)
Viandes	C	Filet de poisson	Sauté de dinde	Bouchée blé tomate chévre	Rissolette de veau	Escalope de poulet	Sauté de volaille	Pavé de poisson à la bordelaise
	D	Cervelas Orloff (saucisse,lard, fromage)	Lasagne de saumon	Aiguillettes de poulet	Merguez	Pavé de poisson	Roulé végétal	Sauté de veau
Accompagnement	E	Chou fleur en gratin	Gnocchis	Poêlée campagnarde	Haricots plats	Macaroni (pâtes)	Blé	Fenouils
	F	Polenta à la crème	Brunoise du soleil (courgette, aubergine)	Pomme noisette	Purée de courge	Fondue de chou	Tajine de légumes	Tomates Provençales
Fromages	G	Yaourt aromatisé	Edam	Bulgy	Petit suisse nature	Tartare	Fromage frais	Kiri
	H	Fromage sec	Petit moulé	Saint Paulin	Chanteneige	Tomme blanche	Yaourt vanille	Coulommiers
Desserts	I	Fruit	Sablé	Fruit	Tarte aux pommes	Crème pistache	Cookie	Tarte chocolat
	J	Gaufre	Fruit	Mousse café	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine

Tel : 0603196333

contact@labonnecuisine.org **A RENDRE AVANT LE 10/04 SVP**

Menu du *22/04/2024* au *28/04/2024* ***NOM :***

		lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
Hors d'œuvres	A	Salami	Radis beurre	Méli Mélo (carottes,céleri, maïs,peti pois)	Tarte aux légumes	Champignons à la Grecque	Friand à la viande	Salade sombrero(maïs,hr,v,poivrons,carottes,céleri,pois.)
	B	Céleri	Museau de bœuf	Carottes râpées	Salade de choux fleur	Terrine de légumes	Rosette	Œufs mayo
Viandes	C	Steak de thon	Sauté de porc	Lasagne bolognaise	Falafel (boulette pois chiche)	Rôti de porc	Gratin de fruits de mer	Tortellini (pâtes farcies)
	D	Emincé poulet kebab	Rôti de Lapin aux pruneaux	Dos de poisson	Aiguillette de colin	Poisson Meunière	Mignonette de volaille	Poulet Basquaise
Accompagnement	E	Semoule	Haricots beurre	Ratatouille	Poêlée de légumes	Tagliatelle	Duo de carottes au jus	Brocolis
	F	Endives	Duo de courgettes	Lentilles	Haricots verts	Poêlée 3 légumes	Purée de pois cassés	Pommes de terre persillé
Fromages	G	Bleu douceur	Yaourt aromatisé	Petit cabray	Camembert	Gouda	Emmental	Chevretine
	H	Cantadou	Six de Savoie	Cantal	Milanette	Fromage sec	Croc lait	Demi Saint Marcelin
Desserts	I	Fruit	Fruit	Novly (flan yaourt)	Fruit	Liégeois	Tarte au fruit	Eclair vanille
	J	Salade de fruits	Semoule au lait	Fruit	Gâteau Basque	Fruit	Fruit	Fruit