



MENU

DTA RESTAURATION

Menu classique

Lundi

Salade arlequin
(tomates, concombres, olives)

Poulet fermier
sauce basquaise

Pâtes artisanales
au beurre

Bleu à la coupe

Salade de fruits bio



Mardi

Salade niçoise

Blanquette de veau
à l'ancienne

Riz créole

Comté

Yaourt fermier aux fruits

Jeudi

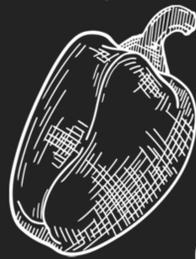
Terrine de campagne
au sel de guérande

Echine de porc
sauce charcutière

Haricots verts persillés

Tome de montagne

Entremet au chocolat



Mercredi

Poireaux à la vinaigrette

Cuisse de canette
au poivre vert

Gratin dauphinois

Camembert

Tarte poire amande



Vendredi

Salade dauphinoise

Rôti de dinde
à la moutarde à l'ancienne

Piperade

Fromage blanc

Riz au lait
à la vanille

Samedi

Taboulé

Endives au jambon

Coulommiers

Paris Brest 



Dimanche

Pâté de campagne au Montlouis

Couscous poulet merguez et ses légumes

Brie de Meaux

Poire au sirop



MENU

DTA RESTAURATION

Menu pauvre en
sel et en sucre

Lundi

Carottes rapées
vinaigrette

Bœuf aux carottes

St paulin non salé

Pomme



Mardi

Coleslaw

Paupiette de veau
sauce marchand de vin

Mélange breton

Gouda non salé

Purée de fruits bio

Jeudi

Salade de pommes de terre
échalote

Filet de poisson
poché au citron

Carottes vichy

Faisselle nature

Orange



Mercredi

Chou rouge

Feuilleté
aux fruits de mer

Tomates provençales

Yaourt nature fermier

Banane



Samedi

Betteraves rouges et carottes râpées
Filet de poisson sauce au beurre blanc

Purée de pommes de terre

Petit suisse

Clémentines



Vendredi

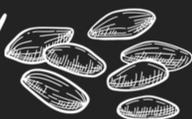
Champignons
à la grecque

Poule au pot
à l'ancienne

Pommes anglaises

Fromage blanc

Salade de fruits bio



Dimanche

Salade d'artichauts

Lapin chasseur

Printanière de légumes

Fromage blanc

Kiwi