



## Cuisine centrale Beau Soleil

du Lundi 11 Mars au Vendredi 15 Mars

LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENdREDI
Salade mêlée *****	*****	<b>Céleri rémoulade aux pommes et raisins</b> *****	Salade des incas BIO (persil non bio) <i>Riz, carotte, maïs</i> *****	Potage de légumes *****
<b>Pâtes papillon BIO à la carbonara</b> *****	<b>Semoule BIO et pois chiches carottes au curcuma</b> *****	<b>Poulet rôti</b> *****	<b>Goulash de boeuf</b> *****	<b>Colin meunière</b> *****
*****	*****	<b>Gratin de chou-fleur et pommes de terre</b> *****	<b>Haricots beurre</b> *****	<b>Pommes de terre et épinards à la béchamel</b> *****
<b>Tomme blanche</b> *****	<b>Fromage frais sucré</b> *****	*****	Edam *****	Saint paulin *****
Crème dessert au caramel *****	Pomme *****	<b>Fondant au chocolat</b> <i>Maison</i> *****	<b>Banane</b> *****	Kiwi *****

Bio & local Végétarien Bio

Volaille française Vance de France

Equitable Local

Pêche durable

titués pour des raisons de saisonnalité





## Cuisine centrale Beau Soleil

du Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars

ANIMATION  
HOTEL SET GAGE / CANADA

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de pâtes tricolores</b> <i>Pâtes tricolores, poivron</i> *****	*****	<b>Carotte râpée vinaigrette</b> *****	<b>Salade chou crémeuse</b> *****	<b>Betteraves à la russe</b> *****
<b>Emincé de dinde à l'estragon</b> *****	<b>Chili sin carne (riz BIO)</b> <i>Riz, haricot rouge, oignon, tomate, poivron, ail, cumin, papir</i> *****	<b>Pizza aux trois fromages</b> *****	<b>Pâté chinois québécois</b> *****	<b>Filet de colin sauce aux crustacés</b> *****
<b>Petits pois cuisinés</b> *****	*****	<b>Salade verte</b> *****	*****	<b>Blé</b> *****
<b>Tomme blanche</b> *****	<b>Fromage blanc nature</b> *****	*****	<b>Banana bread du Hockeysur</b> <i>Maison</i> *****	<b>Camembert</b> *****
<b>Orange</b>	<b>Poire</b>	<b>Pomme</b>	<b>Banana bread du Hockeysur</b> <i>Maison</i>	<b>Purée pomme vanille</b> <i>Maison</i>



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE





## Cuisine centrale Beau Soleil

du Lundi 01 Avril au Vendredi 05 Avril



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betterave vinaigrette



\*\*\*\*\*

Salade western

Haricots rouge, maïs, poivron,  
vinaigrette au ketchup

\*\*\*\*\*

Carottes BIO râpées  
vinaigrette miel curry

\*\*\*\*\*

Blanquette de poisson



\*\*\*\*\*

Farfalles bolognaise  
de lentilles



\*\*\*\*\*

Tarte tomate  
chèvre et basilic



\*\*\*\*\*

Sauté de boeuf  
marenge



\*\*\*\*\*

Purée pomme  
rhubarbe



\*\*\*\*\*

Haricots beurre

\*\*\*\*\*

Mitonnée de légumes

\*\*\*\*\*

Riz créole

\*\*\*\*\*

Yaourt nature sucré



\*\*\*\*\*

Crème dessert  
à la vanille



\*\*\*\*\*

Coulommiers

\*\*\*\*\*

Saint paulin



\*\*\*\*\*

Poire

Crème dessert  
à la vanille



Fondant chocolat pomme

Maison

Purée pomme  
rhubarbe

Maison



Bio



Végétarien



Bio & local



Vierge de France



Pêche durable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité  
et/ou d'approvisionnement

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE



## Cuisine centrale Beau Soleil du Lundi 08 Avril au Vendredi 12 Avril

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade coleslaw  
Carotte, chou blanc, mayonnaise

\*\*\*\*\*

Boulettes de boeuf à l'aigre douce

\*\*\*\*\*

Semoule



**Chili sin carne (riz BIO)**  
Riz, haricot rouge, oignon, tomate, poivron, ail, cumin, papr

\*\*\*\*\*

Yaourt aromatisé

\*\*\*\*\*



Saint-Paulin

\*\*\*\*\*

Banane



Salade de riz des incas  
Riz, carotte, maïs

\*\*\*\*\*

Jambon braisé  
sauce barbecue



\*\*\*\*\*

Salsifis

Haricots verts

\*\*\*\*\*

Fromage blanc nature

\*\*\*\*\*



Pomme



Coquillettes BIO au basilic

\*\*\*\*\*

Tajine de poulet  
aux raisins secs et miel



\*\*\*\*\*

Carottes braisées



Camembert

\*\*\*\*\*

Kiwi



salade fromagère

\*\*\*\*\*

Parmentier de poisson



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Blanc manger à l'ananas  
Maison



titués pour des raisons de saisonnalité



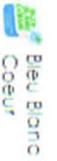
UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE



## Cuisine centrale Beau Soleil

du Lundi 15 Avril au Vendredi 19 Avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*****</p> <p>Gratin de courgettes au boeuf</p>	<p>*****</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p>	<p>*****</p> <p>Betteraves à la russe</p>	<p>*****</p> <p>Taboulé BIO (menthe, citron non BIO)</p>	<p>*****</p> <p>Salade verte mimosa <i>Salade verte, œuf dur, persil</i></p>
<p>*****</p> <p>Tortis</p>	<p>*****</p> <p>Rôti de porc à la normande</p>	<p>*****</p> <p>Poulet rôti</p>	<p>*****</p> <p>Colin meunière</p>	<p>*****</p> <p>Dahl de lentilles corail et RIZ BIO</p>
<p>*****</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>*****</p> <p>Fromage blanc au coulis de fraises</p>	<p>*****</p> <p>Petits pois cuisinés</p>	<p>*****</p> <p>Poêlée de légumes <i>Haricots verts, carottes, navets</i></p>	<p>*****</p> <p>Saint Nectaire</p>
<p>*****</p> <p>Banane</p>	<p>*****</p> <p>Pomme</p>	<p>*****</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p>*****</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>*****</p> <p>Purée pomme griotte <i>Maison</i></p>



ité



UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE



## Cuisine centrale Beau Soleil

du Lundi 22 Avril au Vendredi 26 Avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Marmite de poisson à la basquaise	***** Celeri rémoulade	***** Salade arlequin Pomme de terre, polivron, maïs	***** Salade mêlée	***** Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
***** Semoule	***** Galopin de veau sauce aux champignons	***** Pizza aux trois fromages	***** Farfalles bolognaise de lentilles	***** Boeuf aux olives
***** Gouda	***** Carottes braisées	***** Salade verte	***** Yaourt nature sucré	***** Purée de pommes de terre
***** Poire	***** Moelleux aux framboises Maison	***** Fromage frais sucré	***** Yaourt nature sucré	***** Mimolette
		***** Kiwi		***** Purée de pommes Maison



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité  
et/ou d'approvisionnement



## Cuisine centrale Beau Soleil

du Lundi 29 Avril au Vendredi 03 Mai

LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENdREDI
Concombre sauce fromage blanc à l'aneth *****	Carottes râpées vinaigrette mangue et coriandre *****	Salade western Haricot rouge, maïs, poivron, vinaigrette au ketchup *****	Colin meunière *****	Rougail de saucisse *****
TORTIS BIO à la bolognaise *****	Omelette nature sauce aux champignons *****	Ratatouille *****	Riz créole *****	Saint-Paulin *****
Emmental râpé *****	Yaourt aromatisé *****	Crème dessert à la vanille *****	Banane *****	
Pomme *****	Madeline *****			



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité  
et/ou d'approvisionnement



UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE



## Cuisine centrale Beau Soleil

du Lundi 06 Mai au Vendredi 10 Mai

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENdREDI

Betteraves à la russe

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Couscous de légumes  
aux pois chiches,  
SEMoule BIO



Sauté de boeuf  
à la provençale



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Purée de pommes de terre

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Mimolette

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Fromage blanc  
BIO stracciatella



Pomme



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité  
et/ou d'approvisionnement