

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Radis émincés	Carottes râpées à l'orange	Œufs mayonnaise	Escalivada	Mousse de foie et cornichons	Betteraves en vinaigrette	Feuilleté salé
	Mousse de radis	Carottes mixées	Œufs mayonnaise mixé	Escalivada mixé	Saucisson à l'ail et cornichons mixés	Betteraves en vinaigrette mixées	Garniture mixée
	Petits farcis niçois (courgette, tomate) Et sauce tomate Et timbale de riz	Pêche du jour Pâtes au beurre Jeunes carottes persillées	Andouillette au vin blanc Frites	Veau marengo Pommes vapeur Brocolis fleurette	Rouille de seiche Tomates provençales Riz	Poulet Yassa (citron, oignons) Semoule au beurre Haricots verts à l'ail	Rôti de bœuf au jus Ratatouille confite Tagliatelles
	Petits farcis niçois (courgette, tomate) mixés Et timbale de riz à la tomate mixée	Filet de lieu au jus de citron et à la coriandre mixé Purée de carottes persillées	Porc mixé Purée de pommes de terre	Veau mixé Brocolis fleurette mixés	Poisson sauce tartare mixé Purée de pommes de terre Purée de légumes	Poulet Yassa (citron, oignons) mixé haricots verts à l'ail mixé purée de pommes de terre	bœuf mixé en sauce Ratatouille confite mixée Purée de pommes de terre
	Plateau de fromages						
	Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de fruits	Fraises au sucre	Pruneaux au thé	Banane	Coupe de glace Artisanale « Antolin » Caramel fleur de sel	Fraisier Maison
Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de fruits mixée	Mousse de fraises	pruneaux au thé mixés	Banane à écraser	Coupe de glace	Fraisier Maison mixé	
D Ì N E R	Bouillon de vermicelles	Crème de légumes	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Velouté crécy	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes
	Œufs durs à la florentine	Emincé de poulet aux petits pois et curry	Pizza au chèvre Haricots beurre	Soupe de légumes épaissie			Crêpe au fromage Céréales
	Mixé d'œuf Purée d'épinards	Emincé de poulet au curry mixé Purée de petits pois	Flan au chèvre Purée de légumes	Omelette Galettes de légumes	Jambon blanc Pâtes au gratin	Boulettes de bœuf Poêlée d'artichauts	Flan au fromage Purée de légumes
				Flan Purée de légumes	Jambon blanc mixé Purée de pommes de terre	Volaille mixée à la tomate Purée de légumes	
	Plateau de fromages						
	Fruit frais	Yaourt catalan	Crème dessert	Corbeille de fruits de saison	Liégeois vanille	Riz au lait	Compote de poire
Fruits frais mixés	Yaourt catalan	Crème dessert	Compote de fruits	Liégeois vanille	Riz au lait mixé	Compote de poire	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Casa Assolellada - Printemps

DU 30 MARS AU 05 AVRIL 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Concombres à la crème	Houmous	Salade de riz	Tomates émincées au basilic	Salade de betteraves	Salami danois et condiments	Salade chèvre chaud
	Crudités mixées	Houmous	Mousse de jambon	Tomates émincées au basilic mixées	Salade de betteraves mixée	Salami danois et condiments mixés	Mousse de chèvre
	Ouillade Catalane Pomme de terre et chou	Aïoli de poisson frais et ses légumes de saison (pomme de terre, courgettes, carottes)	Steak haché sauce échalotes Frites Haricots plats d'Espagne	Echine de porc à la moutarde Brocolis fleurette Haricots coco au thym	Paupiette de saumon et son beurre blanc Boullgour aux petits légumes	Filet de volaille au jus Ratatouille confite Pommes dauphines	Sauté de canard à l'orange Tagliatelles et tomate provençale
	Porc mixé Choux mixé Purée de pommes de terre	Poisson frais mixé à l'aïoli et ses légumes de saison mixés	Steak haché sauce échalotes mixé Purée de PDT Haricots plats d'Espagne mixés	Porc à la moutarde mixé Brocolis fleurette mixés Haricots coco mixés	saumon et son beurre blanc mixé purée de légumes	volaille mixée Ratatouille confite mixée Purée de pommes de terre	Parmentier de canard
	Salade d'ananas frais	Coupe de glace Artisanale « Antolin » Fraises et chantilly	Salade de mandarines et fraises	Gaufre au chocolat	Corbeille de fruits de saison	Sorbet Artisanal « Antolin » Noix de coco	Tartelette aux fraises
	Salade d'ananas mixée	Coupe de glace	Fruits mixés	Mousse au chocolat	Compote de fruits	Sorbet	Mousse de fraises
D Î N E R	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Velouté de légumes	Bouillon de vermicelles	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Bouillon de vermicelles
	Soupe de légumes épaissie						
	Quiche tomate, chèvre, emmental Salsifis	Raviolis gratinés	Croquemonsieur Salade verte et pommes de terre	Œufs à la coque et ses mouillettes Légumes sautés	Emincé de poulet Courgettes sautées Riz	Gratin de pommes de terre à la savoyarde Poêlée brocolis champignons	Saucisse de Francfort Purée de légumes et pommes de terre
	Flan à la tomate Purée de salsifis	Raviolis gratinés mixés	Jambon en béchamel mixé Légumes cuits mixés	Omelette mixée Purée de légumes	poulet mixé à la crème Courgettes sautées mixées	Flan fromager Purée de pommes de terre	Saucisse de Francfort mixée Purée de légumes
	Plateau de fromages						
	Fromage blanc au coulis de mangue	Semoule au caramel	Compote de pommes	Corbeille de fruits de saison	Flan aux œufs	Abricots au sirop	Compote de pêches
Fromage blanc au coulis de mangue	Crème au caramel	Compote de pommes	Fruit frais mixés	Flan aux œufs	Abricots au sirop mixés	Compote de pêches	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE Pâques
D E J U N E R	Jambon cru et cornichons	Guacamole	Salade verte	Sardines à l'huile	Tomates aux oignons	Betteraves en vinaigrette	Asperges vinaigrette
	Charcuterie et cornichons mixés	Guacamole	Terrine de légumes	Rillettes de sardines à l'huile	Tomates aux oignons mixées	Betteraves en vinaigrette mixées	Terrine d'asperges au chèvre
	Lasagnes épinards ricotta	Paëlla Maison (pilons de poulet, seiche, fruits de mers)	Penne Carbonara	Boles de Picolat Aubergines Haricots coco	Filet de dorade au citron Pommes vapeur Ratatouille	Fricassée de volaille aux olives noires et tomates séchées Courgettes sautées Gnocchis	Gigot d'agneau confit au thym Flageolets à l'ail Petits légumes confits
	Lasagnes épinards ricotta mixée	Poisson mixé aux poivrons Purée de pommes de terre Purée de légumes	Porc mixé à la crème Mixé de pâtes aux légumes	Agneau mixé Maubergine ixée Purée de PDT	Filet de dorade au citron mixée Purée de pommes de terre Ratatouille mixée	Fricassée de volaille aux olives noires et tomates séchées mixée Courgettes mixée Purée de PDT	Agneau au thym mixé Flageolets à l'ail mixé Petits légumes confits mixés
	Plateau de fromages						
Baba au rhum	Salade d'ananas à la menthe	Entremet au citron	Sorbet Artisanal « Antolin » Pêche de vigne	Mousse au chocolat	Corbeille de fruits de saison	Gâteau de Pâques	
Crème pâtissière au chocolat	Ananas frais mixé	Entremet au citron	Sorbet	Mousse au chocolat	Fruit frais mixé	Gâteau de Pâques mixé	
D Î N E R	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Crème aux poireaux	Bouillon de vermicelles
	Soupe de légumes épaissie						
	Pomme de terre farcie au bœuf	Gratin de légumes au Brie Semoule	Omelette aux asperges Poêlée méridionale	Pizza au jambon et champignons Céleris au four	Saucisse de Strasbourg Flan de carottes Coquillettes	Tarte au thon Haricots verts	Endive au jambon riz
	Bœuf mixé Purée de pommes de terre	Flan fromager Gratin de légumes mixé	Omelette aux asperges Poêlée mixée	Jambon en béchamel mixé Purée de céleris	Flan de carottes aux lardons	Terrine au thon Haricots verts mixés	Jambon mixé en béchamel Purée d'endives et pommes de terre
	Plateau de fromages						
Poire pochée	Petits suisse	Compote de fruits	Liégeois à la vanille	Crème au café	Yaourts catalans	Pêche au sirop	
Poire pochée mixée	Petits suisse	Compote de fruits	Liégeois à la vanille	Crème au café	Yaourts catalan	Pêche au sirop mixée	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Casa Assolellada - Printemps

DU 13 AU 19 AVRIL 2020

	LUNDI Pâques	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J E U N E R	Pâté de campagne	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Tomate au thon	Salade de concombre	Macédoine mayonnaise	Pâté en croute Richelieu	
	Pâté de campagne au fromage frais mixé	Carottes râpées mixée	Céleri rémoulade mixé	Tomate au thon mixée	Salade de concombre mixée	Macédoine mayonnaise mixée	Pâté en croute Richelieu	
	Gardianne de taureau	Pêche du jour	Paupiette de veau aux oignons	Poulet rôti à l'ail	Saumonette à l'aneth	Saucisse catalane aux herbes	Daube de bœuf niçoise	
	Ecrasé de pommes de terre	Fonds d'artichauts poêlés	Petits pois carottes	Frites	Ratatouille confite	Lentilles aux carottes	Pommes vapeur façon Maître d'hôtel	
	Purée de légumes	Pommes duchesse		Haricots beurre à la tomate	Semoule au beurre		Tomate provençale	
	Taureau mixé Ecrasé de pommes de terre Purée de légumes	Poisson mixé Fonds d'artichauts poêlés mixé Purée de pommes de terre	Paupiette de veau aux oignons mixée Petits pois carottes mixées	Poulet mixé au jus d'ail Purée de pommes de terre Haricots beurre à la tomate mixés	Saumonette à l'aneth mixée Ratatouille confite mixée Purée de pommes de terre	Saucisse catalane aux herbes mixée Lentilles mixée Purée de carottes	Daube de bœuf niçoise mixée Pommes vapeur façon Maître d'hôtel mixée Purée de légumes	
	Plateau de fromages							
Salade de fruits	Corbeille de fruits de saison	Duo ananas-fraises	Coupe de glace Artisanale « Antolin » Miel amande	Compote de pommes	Duo pamplemousse mandarine	Fraises Melba		
Salade de fruits mixée	Fruit frais mixé	Duo ananas-fraises mixé	Coupe de glace	Compote de pommes cannelle	Mousse de mandarine	Fraises Melba sans morceaux de fruits		
D Î N E R	Bouillon de vermicelles	Soupe de légumes	Crème de courgettes	Bouillon de vermicelles	Bouillon de vermicelles	Soupe de légumes	Potage cultivateur	
	Soupe de légumes épaissie							
	Poêlée bressane	Quiche à la féta et aux poivrons Courgettes sautées	Jambon blanc Coquillettes	Œuf poché en meurette Carottes sautées	Quenelles de volailles Julienne de légumes	Quiche aux fromages Salade verte	Lasagnes bolognaises	
	Volaille mixée Légumes mixés	Terrine féta poivrons mixés courgettes mixées	Jambon blanc mixé Coquillettes mixées aux légumes	Flan de légumes Purée de carottes	Quenelles de volailles mixées Julienne de légumes	Flan aux fromages Légumes cuits mixés	Lasagnes bolognaises mixée	
	Plateau de fromages							
Riz au caramel	Fromage blanc au coulis de fraises	Crème au chocolat	Goûter des anniversaires	Abricots au sirop	Ile flottante	Flan nappé caramel		
Riz au caramel mixé	Fromage blanc au coulis fraises	Crème au chocolat	Goûter des anniversaires mixé	Abricots au sirop mixé	Ile flottante	Flan nappé caramel		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R	Salade composée	Salade de museaux	Tartare de tomate aux oignons rouges	Taboulé oriental	Salade de saison	Houmous	Mousse de chèvre
	Salade composée mixée	Salade de museaux mixés	Tartare de tomate aux oignons rouges mixé	Taboulé oriental mixé	Salade de saison mixée	Houmous	Mousse de chèvre
	Rôti de porc à la crème	Moules sauce champignons	Dinde au pesto	Colombo de volaille	Saumonette	Boulettes de bœuf au curry	Veau marengo
	Courgettes au parmesan	Frites	Pâtes au beurre	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Courgettes sautées	Frites
	Riz		Tomates rôties	Pommes vapeur	Tomates provençale	Semoule au beurre	
	Rôti de porc à la crème mixé Risotto mixé Purée de courgettes Riz mixé aux légumes	Poisson mixé Purée de pommes de terre Maison	Dinde au pesto Purée de pommes de terre Purée de légumes	Colombo de volaille mixé Purée de légumes Purée de pommes de terre	Poisson mixé Purée de pommes de terre	Boulettes de bœuf au curry mixées Courgettes sautées mixées Purée de pommes de terre	Veau marengo mixé Purée de pommes de terre
	Plateau de fromages						
Ile flottante	Coupe de glace Artisanale « Antolin » Noix de coco	Salade de fruits frais	Panna cotta aux fraises	Crème dessert	Corbeille de fruits de saison	Tiramisu	
Crème vanille	Coupe de glace	Salade de fruits frais mixée	Panna cotta au coulis de fraises	Crème dessert	Fruit frais mixé	Tiramisu mixé	
D Î N E R	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Consommé brunoise	Bouillon de vermicelles	Crème d'asperge	Potage andalou	Potage crécy
	Soupe de légumes épaissie						
	Choux fleurs à la polonaise	Gratin de pâtes au jambon	Terrine aux 3 légumes et sa mayonnaise	Saucisse de Strasbourg et ses légumes	Quiche au brie	Vol-au-vent	Feuilleté volaille
	Blé	Jambon mixé	Salade de pommes de terre	Saucisse de Strasbourg mixée et ses légumes mixés	Blettes persillées	Jeunes carottes	Gratin de légumes
	Choux fleurs à la polonaise mixé	Gratin de pâtes mixé	Terrine aux 3 légumes et sa mayonnaise Purée de pommes de terre	Flan au fromage Légumes cuits mixés	Garniture du vol-au-vent mixé Jeunes carottes mixées	Volaille mixée Gratin de légumes mixés	
Plateau de fromages							
Corbeille de fruits de saison	Poire pochée	Liégeois	Marmelade de pêche	Compote de pommes	Yaourt catalan	Semoule à la vanille	
Compote de fruits	Poire pochée mixée	Liégeois	Marmelade de pêche	Compote de pommes	Yaourt catalan	Semoule à la vanille mixée	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Casa Assolellada - Printemps

DU 27 AVRIL AU 03 MAI 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Férié	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R	Cœufs à la coque et ses mouillettes	Salade piémontaise	Coleslaw	Salade de betteraves	Salade verte et son toast chèvre chaud	Salade de tomates	Avocat au surimi
	Mousse de foie	Salade piémontaise mixée	Coleslaw mixé	Salade de betteraves mixé	Mousse de chèvre	Salade de tomates mixée	Avocat au surimi mixée
	Bœuf bourguignon Tagliatelles et tomate provençale	Pêche du jour Brocolis fleurette Blé au beurre	Petits farcis Maison (tomate, courgettes) Riz pilaf	Poulet rôti au jus Frites Poêlée de légumes	Dos de cabillaud à la tapenade Ratatouille confite Pommes grenailles	Steak haché aux échalotes Gnocchis Haricots verts	Navarrin d'agneau printanier (navet, carotte, pomme de terre)
	Daube de bœuf mixée Purée de pommes de terre Purée de légumes	Poisson mixé Brocolis au riz mixés	Petits farcis Maison (tomate, courgettes) mixés Riz pilaf mixé à la tomate	Volaille mixée au jus Purée de pommes de terre et légumes	Poisson mixé Ratatouille confite mixée Purée de pommes de terre	Steak haché aux échalotes mixé Purée de pommes de terre Purée de haricots verts	Navarrin d'agneau printanier mixé Légumes mixés
	Plateau de fromages						
	Sorbet fraises citron chantilly	Salade d'ananas aux fraises	Cône de Glace	Fromage blanc au miel	Pomme au four	Melon	Bavarois
	Sorbet fraises citron	Salade d'ananas aux fraises mixée	Timbale Glace	Fromage blanc au miel	Compote de fruits	Melon mixé	Mousse du bavarois
*D Î N E R	Bouillon de vermicelles	Potage Cresson	Bouillon de vermicelles	Crème de légumes	Velouté de légumes	Bouillon de vermicelles	Crème de légumes
	Soupe de légumes épaissie						
	Emincés de volaille et petits légumes	Croque-Monsieur Galette de légumes	Pommes de terre crème ciboulette	Pizza au fromage Haricots plats	Jambon blanc Coquillettes	Quiche aux pointes d'asperges Purée de légumes	Lentilles au cervelas
	Emincés de volaille mixée et petits légumes	Jambon en béchamel Légumes cuits mixés	Jambon mixé Purée de pommes de terre	Flan au fromage Haricots mixés	Jambon blanc mixé Purée de pommes de terre	Terrine aux pointes d'asperges Purée de légumes	Cervelas mixé lentilles mixées
	Plateau de fromages						
Oreillons d'abricots poêlés aux amandes	Entremet pistache	Salade de fruits frais	Poire au sirop	Corbeille de fruits de saison	Assortiment de yaourts	Liégeois au café	
Oreillons d'abricots mixés	Entremet pistache	Salade de fruits frais mixée	Poire au sirop mixée	Fruit frais mixé	Assortiment de yaourts	Liégeois au café	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Férié	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Terrine de légumes	Saucisson à l'ail et condiments	Œufs mimosa	Mousse de thon	Salade de gésiers	Accras de morue	Terrine de campagne et cornichons
	Terrine de légumes	Saucisson à l'ail et condiments mixés	Œufs mimosa mixés	Mousse de thon	Mousse de foie	Mousse de poisson	Terrine de campagne et cornichons mixée
	Alouette de bœuf à la provençale	Rouille de seiche	Poulet rôti au jus	Saucisse catalane Aux herbes	Pavé de saumon au beurre blanc	Curry de volaille	Rôti de veau au jus
	Semoule Aubergines à la tomate	Pommes vapeur Tomate rôtie	Brocolis fleurette Pâtes	Frites Oignons rôtis	Tagliatelles Tomate grappe rôtie	Courgettes persillées Purée de pommes de terre	Pommes grenailles en persillade Tomate provençale
	Alouette de bœuf à la provençale mixée Purée de PDT Aubergines à la tomate mixée	Poisson à la rouille mixée Riz pilaf aux légumes mixés Purée de légumes	Poulet mixé Brocolis fleurette mixée Purée de pommes de terre	Saucisse catalane aux herbes mixées Purée de pommes de terre Maison Purée d'oignons	Saumon mixée tomates mixées Purée de pommes de terre	Curry de volaille mixé Courgettes persillées mixées Purée de pommes de terre	Veau mixé Purée de pommes de terre Purée de légumes
	Plateau de fromages						
Banane	Salade de fruits aux fraises	Coupe de glace Artisanale « Antolin » Vanille pécan	Corbeille de fruits de saison	Fondant au chocolat et crème anglaise	Bras de Venus aux fraises	Café liégeois glacé	
Banane à écraser	Salade de fruits aux fraises mixée	Coupe de glace	Compote de fruits	Fondant au chocolat mixé	Bras de vénus mixés	Café liégeois glacé	
D Î N E R	Potage crécy	Bouillon de vermicelles	Velouté d'asperges	Bouillon de vermicelles	Crème de légumes	Potage cultivateur	Bouillon de vermicelles
	Crêpe au fromage Courgettes	Moussaka	Jambon blanc Gratin de macaronis	Soupe de légumes épaissie		Pomme de terre paysanne (crème, lardons)	Œufs à la coque et ses mouillettes Poêlée de légumes
	Flan au fromage Courgettes mixées	Moussaka mixée	Jambon blanc mixé Gratin de macaronis mixé	Tomate farcie au chèvre Riz	Tomate farcie au chèvre mixée Purée de légumes	Terrine paysanne mixée Purée de légumes	Volaille en béchamel mixée Légumes cuits mixée
	Plateau de fromages						
	Fromage blanc au sucre	Riz au lait	Compote de fruits	Flan aux œufs	Yaourt catalan	Liégeois à la vanille	Corbeille de fruits de saison
Fromage blanc au sucre	Riz au lait mixé	Compote de fruits	Flan aux œufs	Yaourt catalan	Liégeois à la vanille	Fruit frais mixé	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette	Salade composée	Salade de cœurs d'artichauts	Charcuterie	Concombre vinaigrette	Tomate au vinaigre balsamique	Salade verte aux gésiers
	Carottes râpées vinaigrette mixée	Salade composée mixée	Salade de cœurs d'artichauts mixée	Mousse de foie	Concombre vinaigrette mixé	Tomate au vinaigre balsamique mixé	Mousse de foie
	Poulet rôti à l'ail Ratatouille au thym Ebly	Moules à la catalane Frites	Veau aux olives Aubergines grillées Semoule au beurre	Roti de porc au jus Haricots verts sautés Pommes vapeur	Dos de colin à l'aïoli Brocolis Pâtes au beurre	Ouillade Catalane Pomme de terre et chou	Gardianne de taureau Riz blanc Légumes couscous
	Poulet mixé à l'ail Ratatouille mixée Pâtes mixée aux légumes	Poisson mixé à la catalane Purée de pommes de terre et de légumes	Veau mixé Aubergine mixée et purée de pommes de terre	Roti de porc au jus mixé Haricots verts sautés mixé Purée de pommes de terre	Dos de colin à l'aïoli mixé et ses légumes mixés	Porc mixé Choux mixé Purée de pommes de terre	Gardianne de taureau mixée Riz blanc aux légumes mixé Légumes vapeur mixés
	Plateau de fromages						
	Gâteau de riz à la vanille	Melon	Laitage	Salade de fruits	Fruit de saison	Sorbet Artisanal « Antolin » Framboises + chantilly	Tropézienne
	Gâteau de riz à la vanille mixé	Melon mixé	Laitage	Salade de fruits mixée	Fruit frais mixé	Sorbet	Crème pâtissière
D I N E R	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage andalou	Velouté d'asperges	Bouillon de vermicelles	Crème de légumes	Bouillon de vermicelles
	Soupe de légumes épaissie						
	Raviolis gratinés	Jambon à la russe Salade verte	Omelette aux fines herbes Salsifis	Quiche tomate chèvre Salade verte	Emincé poulet pané Coquillettes au beurre	Quiche du Chef Endives braisées	Tomate farcie
	Raviolis gratinés mixés	Jambon à la russe mixé	Omelette aux fines herbes Salsifis mixés	Terrine au chèvre Légumes cuits mixés	Poulet mixé en sauce Coquillettes aux légumes mixées	Flan mixé du chef Légumes cuits mixés	Jambon Purée de pommes de terre
	Plateau de fromages						
	Corbeille de fruits de saison	Ile flottante	Salade de fruits	Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits de saison	Crème Catalane	Compote de fruits
Fruit frais mixé	Ile flottante	Salade de fruits mixée	Yaourt aux fruits	Compote de fruits	Crème Catalane	Compote de fruits	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Ascension	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Champignons à la grecque	Carottes râpées	 <p>Repas du Chef Episode 3</p> <p>Repas d'excellence</p>	Petit wrap saumon fumé	Mousse de foie et cornichons	Betteraves en vinaigrette	Feuilletés salé
	Champignons à la grecque mixés	Carottes mixées		Mousse de saumon fumé	Saucisson à l'ail et cornichons mixés	Betteraves en vinaigrette mixées	Garniture mixée
	Petits farcis niçois (courgette, tomate) Et sauce tomate	Pêche du jour		Sauté d'agneau au jus	Rouille de seiche	Sauté de poulet au citron et céleri	Rôti de bœuf au jus
	Et timbale de riz	Torsades au beurre		Brocolis fleurette	Haricots verts	Ebly aux petits légumes	Ratatouille confite
		Haricots plats		Pommes façon sarladaise	Riz		Tagliatelles
	Petits farcis niçois (courgette, tomate) mixés Et timbale de riz à la tomate mixée	poisson mixé Purée de carottes persillées		Agneau mixé Brocolis fleurette mixés	Poisson sauce tartare mixé Purée de pommes de terre Purée de légumes	Poulet Yassa (citron, oignons) mixé haricots verts à l'ail mixé purée de pommes de terre	bœuf mixé en sauce Ratatouille confite mixée Purée de pommes de terre
Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de fruits	Plateau de fromages	Chocolat liegeois glacé	Melon	Fruit de saison	Fraisier Maison	
Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de fruits mixée	Coupe de glace	Melon mixé	Mousse de fruits	Fraisier Maison mixé		
D Î N E R	Bouillon de vermicelles	Crème de légumes	Potage de légumes	Velouté de légumes	Velouté crécy	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes
				Soupe de légumes épaissie			
	Tielle sétoise Salade verte	Emincé de poulet aux petits pois et curry	Pizza au chèvre Haricots beurre	Omelette aux fines herbes Galettes de légumes	Jambon blanc Pâtes au gratin	Boulettes de bœuf Poêlée brocolis champignons et pommes de terre	Crêpe au fromage Salade verte
	Flan poisson Purée de légumes	Emincé de poulet au curry mixé Purée de petits pois	Flan au chèvre Purée de légumes	Flan Purée de légumes	Jambon blanc mixé Purée de pommes de terre	Bœuf mixée Purée de légumes	Flan au fromage Purée de légumes
				Plateau de fromages			
Fruit frais	Yaourt catalan	Crème dessert	Goûter des anniversaires	Liégeois vanille	Riz au lait	Compote de poire	
Fruits frais mixés	Yaourt catalan	Crème dessert	Goûter des anniversaires mixé	Liégeois vanille	Riz au lait mixé	Compote de poire	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE Férié
D E J U N E R	Céleri rémoulade	Houmous	Pâté en croute	Tomates émincées au basilic	Salade verte aux croutons et emmental	Salami danois et condiments	Bouchée à la Nimoise
	Crudités mixées	Houmous	Mousse de foie	Tomates émincées au basilic mixées	Salade composée mixée	Salami danois et condiments mixés	Mousse de thon
	Hachis Parmentier Poêlée de légumes verts	Pêche du jour Gratin de courgettes Riz blanc	Sauté de bœuf au paprika Frites Haricots verts	Rôti de porc Orloff Brocolis fleurette Gnocchis	Lieu sauce béarnaise Poêlée de légumes de saison (pomme de terre, courgettes, carottes)	Filet de poulet aux épices Ratatouille confite Blé au beurre	Cuisse de cannette Écrasé de pommes de terre
	Hachis Parmentier Légumes mixés	poisson mixé purée de courgettes	Steak haché sauce échalotes mixé Purée de PDT Haricots verts mixés	Porc à la moutarde mixé Brocolis fleurette mixés Haricots coco mixés	Poisson frais et ses légumes de saison mixés	poulet mixée à la crème Ratatouille confite mixée Purée de pommes de terre	Canard mixé Purée de pommes de terre
	Plateau de fromages						
	Salade d'ananas frais à la menthe	Fromage blanc au speculoos	Cerises	Gaufre au sucre	Salade de mandarines et fraises	Sorbet Artisanal Citron basilic	Tarte au chocolat
Salade d'ananas mixée	Fromage blanc	Mousse de fruits	Mousse au chocolat	Salade mandarines fraises mixée	Sorbet	Mousse au chocolat	
D Î N E R	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Velouté de légumes	Bouillon de vermicelles	Crème de légumes	Potage crécy	Bouillon de vermicelles
	Soupe de légumes épaissie						
	Quiche Lorraine Salsifis Flan à la tomate Purée de salsifis	Emincé de poulet Choux de Bruxelles poulet mixé à la crème Choux mixé	Croque Monsieur Tomates provençales Jambon en béchamel mixé Légumes cuits mixés	Œufs à la coque et ses mouillettes Julienne de légumes Omelette mixée Purée de légumes	Raviolis gratinés Bœuf mixé Purée de légumes	Gratin de pommes de terre à la savoyarde Flan fromager Purée de pommes de terre	Saucisse de Francfort Purée de légumes Saucisse de Francfort mixée Purée de légumes
	Plateau de fromages						
	Yaourt aux fruits	Semoule au caramel	Fromage blanc à la confiture de cerises	Corbeille de fruits de saison	Flan au chocolat	Pomme cuite	Compote de pêches
Yaourt arôme	Crème au caramel	Fromage blanc à la confiture de cerises	Fruit frais mixés	Flan au chocolat	Compote de pommes	Compote de pêches	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

	LUNDI Férié	MARDI	MERCREDI	JEUDI Ascension	 VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J E U N E R	Jambon cru et cornichons	Guacamole	Sardines à l'huile	Charcuterie et condiments	Tomates aux oignons	Betteraves en vinaigrette	Mesclun au roquefort	
	Charcuterie et cornichons mixés	Guacamole	Rillettes de sardines à l'huile	Mousse de foie	Tomates aux oignons mixées	Betteraves en vinaigrette mixées	Mousse au roquefort	
	Roti de bœuf au jus	Paëlla Maison	Penne Carbonara	Poulet à la Catalane	Filet de dorade au citron	Fricassée de volaille aux olives noires et tomates séchées	Veau marengo	
	Pommes grenailles Tomate rôtie	(pilons de poulet, seiche, fruits de mers)		Tomate rôtie Semoule	Semoule au beurre Ratatouille	Courgettes sautées Riz créole		
	Boudin noir mixé Compote de pommes et purée de pommes de terre	Paëlla Mixé	Porc mixé à la crème Mixé de pâtes aux légumes	Poulet mixé Tomate mixée Purée de PDT	Filet de dorade au citron mixée Floraline Ratatouille mixée	Fricassée de volaille aux olives noires et tomates séchées mixée Courgettes mixée Riz mixé	Veau marengo mixé Pâtes mixée	
	Plateau de fromages							
Sorbet Artisanal « Antolin » Fruit de la passion	Salade d'ananas à la menthe	Entremet au citron	Corbeille de fruits de saison	Mousse au chocolat	Fraises	Tiramisu		
Sorbet	Ananas frais mixé	Entremet au citron	Fruit frais mixé	Mousse au chocolat	Fraises mixé	Tiramisu mixé		
D I N E R	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Crème aux poireaux	Bouillon de vermicelles	
	Soupe de légumes épaissie							
	Tarte au thon Haricots verts	Gratin de légumes au Brie	Omelette aux asperges Poêlée méridionale	Pizza au jambon et champignons Céleris au four	Roti de dinde Flan de carottes	Pomme de terre farcie au bœuf	Endive au jambon Blé	
	Terrine au thon Haricots verts mixés	Flan fromager Gratin de légumes mixé	Omelette aux asperges Poêlée mixée	Jambon en béchamel mixé Purée de céleris	Flan de carottes aux lardons	Bœuf mixé Purée de pommes de terre	Jambon mixé en béchamel Purée d'endives et pommes de terre	
	Plateau de fromages							
Poire pochée	Petits suisse	Compote de fruits	Liégeois à la vanille	Crème au café	Yaourts catalans	Corbeille de fruits de saison		
Poire pochée mixée	Petits suisse	Compote de fruits	Liégeois à la vanille	Crème au café	Yaourts catalan	Fruit frais mixé		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Casa Assolellada - Printemps

DU 08 AU 14 JUIN 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J U N E R	Pâté de campagne	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Tomate au thon	Salade de concombre	Mousse de chèvre	Pâté en croute Richelieu	
	Pâté de campagne au fromage frais mixé	Carottes râpées mixée	Céleri rémoulade mixé	Tomate au thon mixée	Salade de concombre mixée	Mousse de chèvre	Pâté en croute Richelieu	
	Langue de bœuf sauce piquante	Pêche du jour	Boles de Picolat	Poulet rôti à l'ail	Saumonette à l'aneth	Saucisse catalane aux herbes	Daube de bœuf niçoise	
	Ecrasé de pommes de terre	Fonds d'artichauts poêlés	Haricots coco	Frites	Ratatouille confite	Lentilles aux carottes	Pommes vapeur façon Maître d'hôtel	
	Purée de légumes	Pommes duchesse		Haricots beurre à la tomate	Semoule au beurre		Tomate provençale	
	Langue de bœuf sauce piquante mixée	poisson mixé	Paupiette de veau aux oignons mixée	Poulet mixé au jus d'ail	Saumonette à l'aneth mixée	Saucisse catalane aux herbes mixée	Daube de bœuf niçoise mixée	
	Ecrasé de pommes de terre	Fonds d'artichauts poêlés mixé	Haricots coco mixé	Purée de pommes de terre	Ratatouille confite mixée	Lentilles mixée	Pommes vapeur façon Maître d'hôtel mixée	
Purée de légumes	Purée de pommes de terre		Haricots beurre à la tomate mixés	Floraline	Purée de carottes	Purée de légumes		
Plateau de fromages								
Fruit frais de saison	Corbeille de fruits de saison	Duo ananas-fraises	Coupe de glace Artisanale « Antolin » Noisette	Compote de pommes	Duo pamplemousse mandarine	Fraises Melba		
Banane à écraser	Fruit frais mixé	Duo ananas-fraises mixé	Coupe de glace	Compote de pommes cannelle	Mousse de mandarine	Fraises Melba sans morceaux de fruits		
D Î N E R	Bouillon de vermicelles	Bouillon de vermicelles	Crème de courgettes	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Crème légumes	Potage cultivateur	
	Soupe de légumes épaissie							
	Poêlée bressane	Quiche à la féta et aux poivrons Courgettes sautées	Jambon blanc Coquillettes	Œuf poché en meurette Carottes sautées	Quenelles de volailles Julienne de légumes	Quiche aux fromages Salade verte	Courgettes farcies sauce tomate Riz	
	Volaille mixée Légumes mixés	Terrine féta poivrons mixés courgettes mixées	Jambon blanc mixé Coquillettes mixées aux légumes	Flan de légumes Purée de carottes	Quenelles de volailles mixées Julienne de légumes	Flan aux fromages Légumes cuits mixés	Courgette farcie mixée Riz à la tomate mixé	
	Plateau de fromages							
	Riz au caramel	Fromage blanc au coulis de fraises	Crème au chocolat	Compote de poires	Ile flottante	Petits suisse	Flan aux œufs	
Riz au caramel mixé	Fromage blanc au coulis fraises	Crème au chocolat	Compote de poires	Ile flottante	Petits suisse	Flan aux œufs		

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.

Casa Assolellada - Printemps

DU 15 AU 21 JUIN 2020

	LUNDI Pentecôte	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Betteraves aux échalotes	Taboulé à la menthe	Céleri rémoulade	Emincé de tomate à l'ail	Charcuterie et condiments	Melon	Crevettes sauce aurore
	Betteraves mixées	Taboulé mixé	Salade de champignons au fromage frais et citron mixés	Tomate à l'ail mixée	Jambon blanc aux condiments mixés	Melon mixé gélifié	Crevettes sauce aurore mixées
	Parmentier de canard	Pêche du jour Tomates provençales Riz créole	Paupiette de veau aux oignons Frites Haricots beurre persillés	Mijoté de porc à la provençale Haricots blancs au thym Petits légumes confits	Filet de poisson pané Tian de légumes Pâtes	Tajine de poulet au citron semoule et légumes tajine	Filet mignon de porc au romarin Ratatouille confite Gratin dauphinois
	Parmentier de canard	poisson mixé Riz à la tomate mixé	Mixé de bœuf sauce poivre Purée de pommes de terre Purée de haricots beurre	Mijoté de porc à la provençale mixé Haricots blanc mixés Petits légumes mixés	Poisson mixé Tian de légumes mixés Pâtes mixées	Tajine de poulet au citron mixé Floraline Purée de légumes	Mixé de porc au romarin Ratatouille mixée Purée de pommes de terre
	Plateau de fromages						
	Pastèque	Mousse au chocolat	Sorbet au coulis de fruits	Pêche	Fruit de saison	Coupe de glace Artisanale « Antolin » Pistache	Tarte aux pommes
	Pastèque mixée gélifiée	Mousse au chocolat	Sorbet au coulis de fruits	Compote de pêche	Mousse de fruits	Coupe de glace	Tarte aux pommes mixées
D Î N E R	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage de légumes	Crème d'asperges	Bouillon de vermicelles	Velouté de légumes
	Salade de pommes de terre aux harengs fumés	Crêpe au fromage Purée de légumes	Carottes poêlées aux oignons et aux lardons	Salade de haricots verts au thon et aux œufs	Quiche lorraine Endives braisées	Tomate farcie Riz pilaf	Jambon de dinde Coquillettes
	Mixé de poisson Purée de PDT	Flan au fromage Purée de légumes	Jambon mixé Carottes poêlées aux oignons mixées	Flan au thon mixé Purée de HV	Flan au fromage Purée de légumes	Tomate farcie mixée Riz pilaf aux légumes mixés	Jambon de dinde mixée Purée de pommes de terre
	Plateau de fromages						
	Crème vanille	Corbeille de fruits de saison	Fromage blanc au sucre	Goûter des anniversaires	Petits suisse	Semoule au caramel	Compote de fruits
Crème vanille	Fruit frais mixé	Fromage blanc au sucre	Goûter des anniversaires mixé	Petits suisse	Semoule au caramel mixée	Compote de fruits	

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes



Toutes les vinaigrettes sont réalisées « Maison » et sont variées afin d'obtenir un apport optimal en Oméga 3 et 6.