



La Bonne Cuisine

Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 17/02/25 au 23/02/2025 NOM :

lundi 17 mardi 18 mercredi 19 jeudi 20 vendredi 21 samedi 22 dimanche 23

Hors d'œuvres	A	Salade de lentilles	Céréales en salade	Asperges verte vinaigrette	Carottes râpées bio	Radis beurre	Salade de riz à la niçoise	Duo de crudités
	B	Quiche légumes	Soupe de poisson	Endives au bleu	Soupe de brocolis et mascarpone	Thon maïs mayonnaise	Sardines	Soupe aux champignons
Viandes	C	Tortilla de pomme de terre	Emincé de porc sauce barbecue	Pané de blé	Paupiette de dinde	Boulette d'agneau à l'indienne	Sauté de boeuf	Fricadelle de boeuf
	D	Aiguillette de poulet à la crème	Tortellini au boeuf	Blanquette de volaille	Omelette aux fines herbes	Saucisse de Toulouse	Boulette d'agneau	Poulet rôti aux herbes
Accompagnement	E	Brunoise de légumes du soleil	Purée de carottes	Risotto à la tomate	Ratatouille	Pâtes	Gratin de brocolis et chou fleur	Blé
	F	Riz basmati	Salade verte	Poêlée campagnarde (carot, chx f, brocolis, courget)	Epinards à la crème	Lentilles	Spaghettis	Purée de petits pois
Fromages	G	Milanette	Bleu de Bruyère	Chanteneige	Buche du Pilat	Yaourt nature	Le vachard	Brique de vache
	H	Saint Moret	Yaourt nature sucré	Carré frais	Yaourt aux fruits	Saint Paulin	Brie	Fromage blanc
Desserts	I	Purée de fruits	Fruit	Crème dessert	Fruit	Cake au citron	Crumble pomme et fruits rouges	yaourt aromatisé vanille
	J	Fruit	Mousse au citron	Fruit	Beignet chocolat noisette	Compote	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine  
Tel : 0603196333

## CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 24/02/2025 au 02/03/2025 NOM :  
lundi 24 mardi 25 mercredi 26 jeudi 27 vendredi 28 samedi 01 dimanche 02

Hors d'œuvres	A	Salade verte	Céleri rémoulade	Coppa (charcuterie)	Trio de poivrons	Tartare de tomate	Salade de choux fleur	Terrine de légumes
	B	Tarte aux fromages	Potage au poireau	Concombre fromage blanc et ciboulette	Velouté de carotte	Asperges verte vinaigrette	Radis beurre	Soupe de tomates
Viandes	C	Cube de poisson sauce poivron	Paupiette de lapin	Hache de veau sauce au bleu	Colombo de volaille	Haché de boeuf à la tomate	Poisson blanc à la crème	Poulet grillé
	D	Sauté de porc aux olives	Escalope de dinde panée	Godiveau	Boulette d'agneau	Cuisse de poulet au curry	Palette à la diable	Surimi
Accompagnement	E	Mélange Carottes-Choux fleur-Brocolis	Pomme de terre rissolées	Endives braisées	Riz aux petits légumes	Aubergines grillées	Pomme de terre vapeur	Fondue de poireaux
	F	Pâtes	Purée de potiron	Poêlée méridionale (h vert, courget, aubergine..)	Tagliatelles	Poêlée de légumes grillés	Boulgour (céréale)	Macédoine de légumes
Fromages	G	Emmental	Yaourt nature	Brie	Buche du Pilat	Cantadou	Vache qui rit bio	Faisselle au sucre
	H	Fromage frais nature	Faisselle	Camembert	Gouda	Fromage blanc	Buche de chèvre	Brique de vache
Desserts	I	Fruit	Brownie (cake)	Fruit	Crème dessert	Fruit	Chou vanille	Tarte aux pommes
	J	Far aux pruneaux	Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Fruit



CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

A rendre avant le 19/02 SVP !

Menu du 03/03/2025 au 09/03/2025 NOM :  
 lundi 03 mardi 04 mercredi 05 jeudi 06 vendredi 07 samedi 08 dimanche 09

Hors d'œuvres	A	Coleslaw (choux/carotte)	Salade d'endives au bleu	Crêpe fromage	Salade d'avocats	Betterave vinaigrette	Surimi	Quiche lorraine
	B	Salade de haricots rouges	Potage de légumes	Carottes féta	Soupe de chou fleur	Chou rouge, raisins et noix	Tarte flambée alsacienne	Soupe à l'oignon
Viandes	C	Dos de colin au paprika	Boeuf sauté aux olives	Brochette de poisson pané	Emincé de porc sauce soubise	Petit salé	Kebab (volaille)	Omelette
	D	Courgette farcie	Sauté de porc à la provençale	Chausson bolognaise	Escalope de dinde marinée	Pané de blé	Cervelas orlof	Chili Con Carne
Accompagnement	E	Carottes persillées	Macaronis	Brunoise de légumes du soleil	Julienne de légumes	Lentilles	Pois chiche à la tomate	Piperade (poivron)
	F	Semoule de couscous	Champignons persillées	Blé	Kasha (céréale)	Gratin pomme de terre et blettes	Haricots verts persillés	Haricot rouges
Fromages	G	Gouda bio	Saint Paulin	Faisselle au sucre	Yaourt	Fourme d'Ambert	Brebis crème	Brie
	H	Petits suisses nature	Crème de gruyère	Edam	Saint Moret	Yaourt aux fruits	Bleu	Samos
Desserts	I	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Poire au sirop	Fruit	Donuts (beignet)	Tarte au citron
	J	Ile flottante	Fruit	Madeleine	Fruit	Liégeois au café	Fruit	Fruit

Hors d'œuvres	A	Champignons à la grecque	Salade de blé aux légumes	Poireaux vinaigrette	Salade sombrero	Empenadas au thon (chausson)	Mousse de foie de porc	Taboulé
	B	Carottes râpées bio	Soupe de butternut	Salade de pâtes aux poivrons	Soupe de brocolis et mascarpone	Salade de riz	Julienne de légumes	Velouté de courgettes
Viandes	C	Sot l'y laisse (dinde) à la crème	Oeuf dur	Paupiette de dinde	Saucisse de Toulouse	Fricadelle de boeuf	Filet de poisson blanc sauce hollandaise	Merguez au jus
	D	Dos de cabillaud sauce citron	Boeuf bourguignon	Pavé de saumon	Porc au caramel	Steak de thon	Jambon grill	Filet de merlu sauce crème
Accompagnement	E	Flageolets	Epinards à la crème	Gratin dauphinois	Lentilles	Crumble de courgettes	Semoule de couscous	Jardinière de légumes
	F	Duo de courgettes persillées	Patate douce	Fondue de poireaux	Nouilles Asiatiques	Navets	Pâtes	Fenouil braisé
Fromages	G	Tomme noire	Kiri	Buche du Pilat	Faisselle	Faisselle	Rondelé nature	Cantafras
	H	Fromage blanc	Camembert	Milanette	P'tit Cabray	Edam	Fromage de chèvre	Yaourt nature
Desserts	I	Fruit	Purée de fruits	Bugnes	Fruit	Fruit	Crème dessert	Tarte au chocolat
	J	Eclair à la vanille	Fruit	Fruit	Riz au lait	Crème renversée au caramel	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine

Tel : 0603196333

# CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 17/03/2025 au 23/03/2025 NOM :

lundi 17      mardi 18      mercredi 19      jeudi 20      vendredi 21      samedi 22      dimanche 23

Hors d'œuvres	A	Salade de haricot vert	Salade verte	Oeufs durs mayonnaise	Terrine de poisson	Pizza aux fromages	Champignons à la crème	Pâté en croûte
	B	Macédoine de légumes	Velouté de petit pois	Salade de pommes de terre	Potage de légumes	Salade de chou rouge et quinoa	Feuilleté au chèvre	Velouté
Viandes	C	Anneau d'encornet sauce tomate	Goulash de boeuf sauce paprika	Lentilles	Lasagne Bolognaise	Poulet basquaise	Omelette aux fines herbes	Pavé de saumon
	D	Tarte aux fromages	Haché de poulet	Duo de merguez	Tortilla de pomme de terre	Quenelle de brochet	Boulette d'agneau à l'indienne	Emincé de porc sauce barbecue
Accompagnement	E	Riz	Gnocchis	Poêlée hivernale	Poêlée de légumes	Poêlée caponata (aubergine, tomate, poivron)	Légumes à couscous	Quinoa aux carottes
	F	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Carottes persillées	Piperade (poivron)	Champignons persillées	Spaghettis	Pomme de terre vapeur
Fromages	G	Tomme noire	Saint Moret	Fromage blanc	Chanteneige	Brique de vache	Tomme blanche	Cantadou ail et fines herbes
	H	Petits suisses nature	Bleu douceur	Petit moulé nature	Gouda	Brebis crème	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
Desserts	I	Yaourt bicouche cassis	Fruit	Brioche Babka (chocolat)	Fruit	Flan (yaourt) chocolat	Mousse chocolat au lait	Milefeuille
	J	Fruit	Flan au chocolat	Fruit	Semoule au lait	Fruit	Fruit	Fruit

# CARTE DES CONSTANTES

*lundi 17 février 2025*

Du

au

*dimanche 23 mars 2025*

Hors d'œuvres

Potage  
Crudités

🍴

Viandes

Poisson vapeur  
Steak végétal

🍴

Accompagnement

Haricot vert  
Pâtes

🍴

Fromages

Yaourt / faisselle  
Emmental

🍴

Desserts

Purée de fruits  
Crème dessert

🍴