



**La Bonne Cuisine**  
Tel 0603196333

# CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 24/03/25 au 30/03/2025 NOM :

lundi 24      mardi 25      mercredi 26      jeudi 27      vendredi 28      samedi 29      dimanche 30

Hors d'œuvres	A	Salade d'endives et emmental	Carottes râpées	Betterave vinaigrette	Salade de pois chiches	Salade de chou blanc	Coeur de palmier en salade	Concombre fromage blanc et ciboulette
	B	Quiche aux poireaux	Soupe de butternut	Salade verte et croustons	Velouté d'asperges	Salade de pommes de terre	Pâté de foie	Velouté de champignons
Viandes	C	Accras de morue	Joue de porc à la vigneronne	Croc fromager	Billes de boeuf	Cordon bleu de dinde	Boudin noir	Aiguillette de poulet paprika
	D	Boeuf bourguignon	Pavé de saumon	Côte de porc	Saucisse de Toulouse	Poisson vapeur	Merguez au jus	Brandade de morue
Accompagnement	E	Poêlée de légumes grillés	Pommes rosti	Petits pois et carottes	Duo de haricots persillade	Coquillettes	Purée d'épinard et pomme de terre	Riz pilaf
	F	Pâtes	Brocolis	Gratin dauphinois	Haricots lingots	Purée de haricots verts	Blé	Salade verte
Fromages	G	P'tit louis	Carré frais	Yaourt aux fruits mixés	Saint Paulin	Faisselle	Gouda	Rondelé ail & fines herbes
	H	Yaourt	Vache picon	Bleu d'Auvergne	Emmental	Crème de gruyère	Yaourt nature	Le carré
Desserts	I	Fruit	Compote de pomme banane	Fruit	Fruit	Tarte au citron	Moelleux au chocolat	Tropezienne
	J	Tarte flan	Fruit	Liégeois au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine  
Tel 0603196333

# CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 31/03/2025 au 06/04/2025

NOM :

lundi 31      mardi 01      mercredi 02      jeudi 03      vendredi 04      samedi 05      dimanche 06

Hors d'œuvres	A	Bretzel nature	Taboulé	Radis beurre	Coleslaw (choux et carotte rapé)	Salade de riz	Coeur d'artichaud en salade	Salade d'avocats
	B	Terrine de légumes	Velouté de carotte	Chou rouge, raisins et noix	Potage de légumes	Tartare de tomate	Feuilleté fromage	Velouté de choux
Viandes	C	Dos de cabillaud sauce chorizo	Aiguillette de poulet corn flakes	Sauté de boeuf à l'ancienne	Rôti de porc aux herbes	Paupiette de saumon	Pilons de poulet sauce barbecue	Lasagne Bolognaise
	D	Blanquette de volaille au curry	Filet de merlu sauce crème	Omelette	Escalope viennoise	Sauté de porc à la provençale	Jambon blanc	Boulette d'agneau
Accompagnement	E	Ratatouille niçoise	Pomme de terre rissolées	Haricots beurre persillés	Haricot blanc	Carotte Vichy	Quinoa (céréale) fraîcheur	Salade verte
	F	Polenta	Purée de brocolis	Pomme de terre vapeur	Lentilles	Penne au jus (pâtes)	Aubergines grillées	Ebly (blé)
Fromages	G	Le vachard	Croc lait	Edam	Yaourt nature	Bleu	Saint nectaire	Saint Moret
	H	Samos	Boursin	Tomme blanche	Camembert	Faisselle	Petits suisses nature	Fourme d'Ambert
Desserts	I	Fruit	Yaourt bicouche abricot	Fruit	Purée de pomme ananas	Clafoutis aux mirabelles	Crêpe au chocolat	Beignet chocolat noisette
	J	Gateau basque	Fruit	Crème dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine  
Tel 0603196333

# CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 07/04/2025 au 13/04/2025 NOM :

lundi 07 mardi 08 mercredi 09 jeudi 10 vendredi 11 samedi 12 dimanche 13

Hors d'œuvres	A	Salade verte	Brunoise de légumes du soleil	Salade maïs thon	Salade de pâtes au basilic	Carottes râpées bio	Soupe de potirons	Méli mélo
	B	Macédoine de légumes	Velouté de courgettes	Salade de haricots rouges	Velouté de tomates	Crêpes aux fromages	Salade de céleri	Velouté de petit pois
Viandes	C	Anneau d'encornet sauce tomate	Ravioli ricotta épinards	Paupiette de lapin	Courgette farcie	Haché de volaille	Fricadelle de boeuf	Colin aux capres
	D	Hache de veau	Cube de poisson sauce poivron	Aiguillette de poulet thym et citron	Falafel (boulette pois chiche épicé)	Poissonette	Godiveau	Emincé de porc au caramel
Accompagnement	E	Riz	Salade verte	Flageolets	Fondue de poireaux	Penne (pâtes)	Aubergines à la tomate	Purée de pomme de terre
	F	Epinards à la crème	Boulgour (céréale)	Mélange Carottes-Choux fleur-Brocolis	Couscous - Légumes	Poêlée batonnière de légumes	Riz créole	Champignons persillées
Fromages	G	Saint Moret	Camembert	Yaourt nature	Emmental	Petits suisses nature	Brebis crème	Petit brie
	H	Cantal	Vache qui rit	P'tit louis	Cantadou	Carré frais	Bleu d'Auvergne	Fromage blanc
Desserts	I	Fruit	Flan (yaourt) chocolat	Fruit	Crème dessert	Fruit	Fruit	Fruit
	J	Crème dessert pistache	Fruit	Mousse au citron	Fruit	Crème renversée	Chou vanille	Compote pomme abricot



La Bonne Cuisine  
Tel 0603196333

# CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 14/04/2025 au 20/04/2025

NOM :

lundi 14      mardi 15      mercredi 16      jeudi 17      vendredi 18      samedi 19      dimanche 20

Hors d'œuvres	A	Salade de céleri	Duo de crudités	Feuilleté fromage	Salade verte	Salade oeufs et pommes de terre	Salade de haricot vert	Feuilleté hot dog
	B	Salade d'endives et emmental	Velouté de potiron	Céleri rémoulade	Velouté de légumes	Champignons à la grecque	Radis beurre	Soupe à l'oignon
Viandes	C	Gratin de fruits de mer	Blanquette de volaille	Tortilla de pomme de terre	Paupiette de veau sauce forestière	Filet de poulet sauce moutarde	Kebab (lamelle de volaille)	Palette à la diable
	D	Chausson bolognaise	Escalope de volaille	Coq au vin	Sauté de dinde	Côte de porc	Boulettes de boeuf sauce tomate	Escalope de dinde marinée provencale
Accompagnement	E	Poêlée de légumes grillés	Riz	Haricots verts persillés	Pâtes	Duo de carottes	Boulgour (céréale)	Cube de butternut
	F	Lentilles	Brocolis	Pomme de terre rissolées	Poêlée de choux de bruxelles	Blé	Brunoise de légumes du soleil	Spaghettis
Fromages	G	Chanteneige	Gouda	Fromage blanc	Saint Paulin	Yaourt aux fruits	Carré calcium	Le vachard
	H	Saint Félicien	Tartare aux noix	Kiri	Petit suisse aux fruits	Emmental bio	Cantal	Petit moulé ail et fines herbes
Desserts	I	Fruit	Semoule au lait	Fruit	Flan vanille	Fruit	Far aux pruneaux	Cookie
	J	Tarte flan	Fruit	Liégeois au chocolat	Fruit	Cake aux fruits	Fruit	Fruit



La Bonne Cuisine  
Tel 0603196333

# CONTACT@LABONNECUISINE.ORG

Menu du 21/04/2025 au 27/04/2025

NOM :

lundi 21

mardi 22

mercredi 23

jeudi 24

vendredi 25

samedi 26

dimanche 27

Hors d'œuvres	A	Salade coeur de palmier	Crêpe champignons	Concombre	Tarte aux fromages	Artichaut vinaigrette	Salade verte et oignons frit	Tarte flambée alsacienne
	B	Salade de chou rouge et quinoa	Velouté d'asperges	Surimi	Crêpe aux fromages	Macédoine de légumes	Tartare de tomate	Potage vermicelle
Viandes	C	Poissonette	Boudin blanc	Porc au caramel	Omelette	Jambon blanc	Beignets de calamar	Chipolatas
	D	Haut de cuisse de poulet au jus	Boulette d'agneau à l'indienne	Pommes de terre farcie	Rougail saucisse	Cervelas orlof	Poulet rôti aux herbes	Diot (saucisse savoyarde)
Accompagnement	E	Ratatouille niçoise	Jardinière de légumes	Nouilles Asiatiques	Piperade (poivron)	Riz crémeux	Poêlée batonnière de légumes	Endives béchamel
	F	Légumes à couscous	Kasha (céréale)	Haricots beurre persillés	Petit épeautre (céréale)	Champignons persillés	Macaronis	Epinards à la crème
Fromages	G	Buche du Pilat	Cantadou	Yaourt nature	P'tit Cabray	Bleu d'Auvergne	Emmental	Petits suisses nature
	H	Saint Nectaire	Samos	Brie	Rondelé ail & fines herbes	Fromage frais nature	Yaourt aux fruits	Buche de chèvre
Desserts	I	Cloche en chocolat	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Compote pomme coing	Fruit	Fruit
	J	Fruit	Gaufre	Fruit	Brownie (cake)	Fruit	Tarte au chocolat	Cake marbré

# CARTE DES CONSTANTES

*lundi 24 mars 2025*

Du

au

*dimanche 27 avril 2025*

## Hors d'œuvres

Potage  
Charcuterie

🍽️

## Viandes

Poisson pané  
Hache de volaille

🍽️

## Fromages

Yaourt / Faiselle  
Fromage sec

🍽️

## Accompagnement

Riz  
Epinard

🍽️

## Desserts

Purée de fruits  
Liégeois vanille

🍽️