

Composition des plats

Entrées à base de féculents :

- **Base catalane** : tomates, poivrons rouges et verts, ciboulette, olives vertes...
- **Base pesto** : tomates, basilic, ail, huile...
- **Base parisienne** : tomates, maïs, basilic, échalote...

Entrées à base de crudités :

- **Salade choubidou** : chou rouge, raisins, sirop de cassis, moutarde...
- **Chou blanc méditerranéen (recette Ducasse Conseil)** : mayonnaise, safran, huile d'olive, basilic...
- **Carottes râpées à la méridionale** : mayonnaise, safran, huile d'olive, basilic...
- **Salade farandole** : salade composée, chou pomme blanc, radis, maïs...
- **Salade harmonie** : scarole, chou pomme rouge, maïs...

Potages maison :

- **Potage Dubarry** : chou-fleur, pommes de terre, crème...

Sauces des viandes :

- **Sauce tajine** : tomates, pruneaux, raisins, cumin, cannelle, oignons, safran...
- **Sauce andalouse** : tomates, poivrons rouges et verts, olives noires, oignons, herbes de Provence...
- **Sauce grand-mère** : champignons de Paris, carottes, oignons...
- **Sauce orientale** : tomates, raisins, abricots, pruneaux, safran, cannelle...

- **Sauce lentille corail (recette Ducasse Conseil)** : crème, tomates, lentilles corail...
- **Sauce Pascaline** : flageolets, crème, miel, romarin...
- **Sauce dijonnaise** : moutarde, crème, oignons...
- **Sauce printanière** : jardinière de légumes, tomates, herbes de Provence...
- **Sauce chasseur** : tomates, champignons de Paris, estragon...
- **Sauce bobotie** : raisins secs, abricots secs, curry, cannelle, safran...
- **Sauce basquaise** : tomates, poivrons rouges et verts, herbes de Provence...
- **Sauce hongroise** : champignons de Paris, tomates, crème, Paprika...

Sauces des poissons :

- **Sauce cubaine** : crème, tomates, paprika, cumin, curry...
- **Sauce bercy** : persil, échalotes, ail...
- **Sauce Pascaline** : flageolets, crème, miel, romarin...
- **Sauce provençale** : tomates, courgettes, poivrons rouges et verts, herbes de Provence...
- **Sauce tajine** : raisins secs, pruneaux, tomates, cumin, cannelle, safran...

Plats végétariens :

- **Semoule bio façon couscous végétarien** : semoule, pois chiches, raisins, tomates, bouillon de légumes bio, légumes couscous...
- **Boulettes azuki sauce fraîcheur** : fromage blanc, fromage fouetté ail et fines herbes, jus de citron...

Accompagnements :

- **Mélange de légumes haricots plats** : haricots plats, carottes jaunes et oranges, brocolis...
- **Gratin de crécy** : carottes, pommes de terre, crème, cumin...
- **Petits pois saveur jardin** : tomates, ciboulette, échalote...