



MENU DU 3 AU 7 MARS 2025

semaine 10	lundi 3 mars	mardi 4 mars	mercredi 5 mars	jeudi 6 mars	vendredi 7 mars
HORS D'ŒUVRE 	friand pâté de campagne betteraves céleri rave salade ceasar salade d'endives	carottes pomelos betteraves râpées frisée saucisse sèche salade de riz petits légumes croquants	pomelos macédoine salade de surimi avocat salade de museau	pomelos frisée gésiers charcuterie concombre radis pain de poisson	pomelos salade de tomates salade de pâtes salade de choux œuf mayo salade de lentilles
PLATS ET LEGUMES 	saucisse grillée travers de porc mariné pommes de terres rustic choux de Bruxelles	sauté de bœuf boulettes de soja tomate basilic semoule légumes tajine	gnocchi au gorgonzola feuilleté au saumon gratin de choux fleur	filet de morue crème d'aïl paella au poulet riz poêlée légumes grillés	Filet de poisson meunière Filet de poisson gratiné purée de carottes brunoise provençale
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt Bio fromage blanc	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme yaourt Bio entremet chocolat	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme yaourt Bio gélifié vanille	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme yaourt Bio fromage blanc	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme yaourt Bio entremet citron
DESSERT 	fruit compote de pommes mousse praliné	fruit compote de pommes fromage blanc framboise flan aux pruneaux	fruit compote de pommes crème dessert caramel	fruit compote de pommes crumble îles flottantes	fruit compote de pommes liégeois à la vanille

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	betteraves quiche lorraine haricots verts morbier fruit	charcuterie filet de colin poêlée bretonne st nectaire crème dessert	salade Caesar croque monsieur poêlée de légumes mimolette biscuit	pomelos steak de veau carottes vichy camembert compote de pommes	
----------------------	---	--	---	--	--



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable

