



MENUS

Semaine du 10 Mars au 16 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars	Samedi 15 Mars	Dimanche 16 Mars
-------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------	--------------------------	----------------------------

D É J E U N E R S

Potage ou Pamplemousse Joue de boeuf Carottes en Bâtonnets Fromages ou assortiments de desserts	Potage ou Taboulé Filet de Poisson Epinards à la Crème Fromages ou Flan aux oeufs	Velouté de petits pois ou Pamplemousse Potée au chou & ses légumes Fromages ou assortiments de desserts	Potage ou Salade d'haricots verts Rôti de veau Petits pois Fromages ou fromage blanc aux fruits	Potage ou Carottes râpées vinaigrette Poisson du jour Poêlée de Champignons Fromages ou assortiments de desserts	Velouté Dubarry ou Pamplemousse Tripes pommes de terre vapeur Fromages ou assortiments de desserts	Potage ou Avocat crevette Poulet rôti frites tomates provençales Salade et Fromage Profiteroles au chocolat
---	---	--	---	--	---	---

D Î N E R S

Potage Echine de Porc Riz créole ou Quenelle à la tomate – haricots beurre Flamby et gâteau sec	Potage 1 Pomme Cuite + 1 Crêpe Ou Cordon bleu – brunoise de légumes Fromage et Fruits frais	Potage Filet de Hareng Pommes de terre ou Tarte aux poireaux Salade verte Compote de fruits et Gâteaux secs	Potage gratin patate douce bœuf haché et feta ou Gratin d'endives sauce béchamel Yaourt et Fruits frais	Potage Galette Œuf Dur ou Cru ou Jambon Blanc Pâtes Entremets et Gâteaux secs	Potage Bouchée à la Reine Salade verte ou Pâté de foie Pommes de terre Fromage, Brioche et Confiture	Potage Riz au thon ou Rosbeef Jardinière de légumes Petit suisse et Fruit frais
--	--	--	---	--	---	---

Origine des viandes :
Volaille = Origine française



Bœuf = origine Française



Porc = Origine française



* Agneau = voir fiche provenance ci dessous

Plat végétarien :



= fait Maison