

MENUS

L'équipe de restauration vous propose :

Du 3 mars au 9 mars 2025

LUNDI

Nems
Palette à la diable
Lentilles/ Carottes
Fromage
Entremet caramel

Potage
Aiguillette de poulet
Purée de butternut

Riz au lait

MARDI

Pamplemousse
Steak haché au bleu
Pâtes/ Julienne de légumes
Fromage
Beignet

Potage
Clafouti légumes fromages
Salade

Fruits

MERCREDI

Mousse de foie
Croziflette
Salade
Fromage
Ile flottante

Potage
Poêlée de légumes et lardons

Yaourt aux fruits

JEUDI

Panier au fromage
Choucroute
Pomme de terre
Fromage
Pudding crème anglaise

Potage
Tourte de volaille
Salade

Laitage chaud

VENDREDI

Saucisson à l'ail
Poisson sur lit de poireaux
Purée de patate douce
Fromage
Pommes cuites

Potage
Jambon blanc
Cèleri sauté

Duo de pêches au sirop

SAMEDI

Carottes râpées
Sot l'y laisse
Penne/ Fenouil
Fromage
Liégeois

Potage
Quenelles béchamel
Champignons

Fruits

DIMANCHE

Surimi
Rôti de bœuf
Haricot vert/Gratin Dauphinois
Fromage
Opéra

Potage
Feuilleté fromage
Mâche

Petit Suisse

MAISON

Vain-Charles



MENUS

L'équipe de restauration vous propose :

Du 10 mars au 16 mars 2025

LUNDI

Salami
Sauté de porc
Petit pois/Carottes
Fromage
Fruits

Potage
Saucisson brioché
Salade

Tapioca

MARDI

Asperge
Brandade
Salade
Fromage
Fruits

Potage
Gratin de chou fleur lardons

Flan vanille

MERCREDI

Flammenküche
Chipolatas/ Merguez
Frites
Fromage
Ile flottante

Potage
Laitage chaud

Fruit

JEUDI

Betteraves feta
Tajine de poulet
Légumes/ Semoule
Fromage
Tarte Bourdaloue

Potage
Omelette aux poivrons

Salade de fruits

VENDREDI

Œufs mimosa
Poisson
Ebly/ Carottes
Fromage
Flan pâtissier

Potage
Croissant jambon
Verdure

Fromage blanc

SAMEDI

Chou rouge pommes
Brochette de volaille
Pommes paillason/ Poêlée légumes
Fromage
Pomme cuite à la confiture

Potage
Cake aux lardons pruneaux
Salade

Salade de fruits

DIMANCHE

Coquille St Jacques
Navarin d'agneau aux légumes
Flageolet
Fromage
Mille-feuille

Potage
Tresse au comté
Mâche

Banane

MAISON

Vain-Charles

