

# Menus du 10 au 16 Mars 2025

Le chef et son équipe ont cuisine pour vous

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
D E J U N E R	Betteraves à l'échalote ***	Salade verte ***	Chou rouge émincé ***	Saucisson à l'ail ***	Salade verte ***	Croissillon champignons ***	Céleri aux poires ***
	Lasagnes ***	Tartiflette ***	Cassolette océane ***	Dahl ***	Sauté de porc au cidre ***	Parmentier ***	Potée ***
	ricotta		Semoule	de lentilles	Polenta	de veau	garnie
	épinards ***		Rondelles de courgettes ***	et riz ***		aux légumes ***	
	Fraidou ***	Yaourt ***	Camembert ***	Croc lait ***	Coulommiers ***	Rondelé nature ***	Buche du Pilat ***
	Fruit	Compote de fruits	Far breton	Crème pâtissière aromatisée	Fruit	Fruit de saison	Tarte normande
D I N E R		Potage Crécy (carottes) ***	Salade de pois chiches au cumin ***	Velouté de tomates ***	Salade de pommes de terre ***	Macédoine de légumes ***	
	Cordon bleu	Boulettes de bœuf VBF sauce tomate	Flan de légumes à l'origan	Macaronis	Filet de colin pané et citron	Quiche	Tomate farcie sauce tomate
	Carottes persillées ***	Petits pois à l'étuvée ***	Blé aux herbes ***	à la volaille	Purée de brocoli ***	aux poireaux ***	Boulgour ***
	Buchette lait mélange ***	Emmental ***	Smoothie mangue orange banane	Fruit	Grillé aux pommes	Entremets chocolat	Yaourt nature ***
	Liégeois vanille	Fruit de saison					Compote de fruits



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnemental

**elior**  
L'appétit du mieux