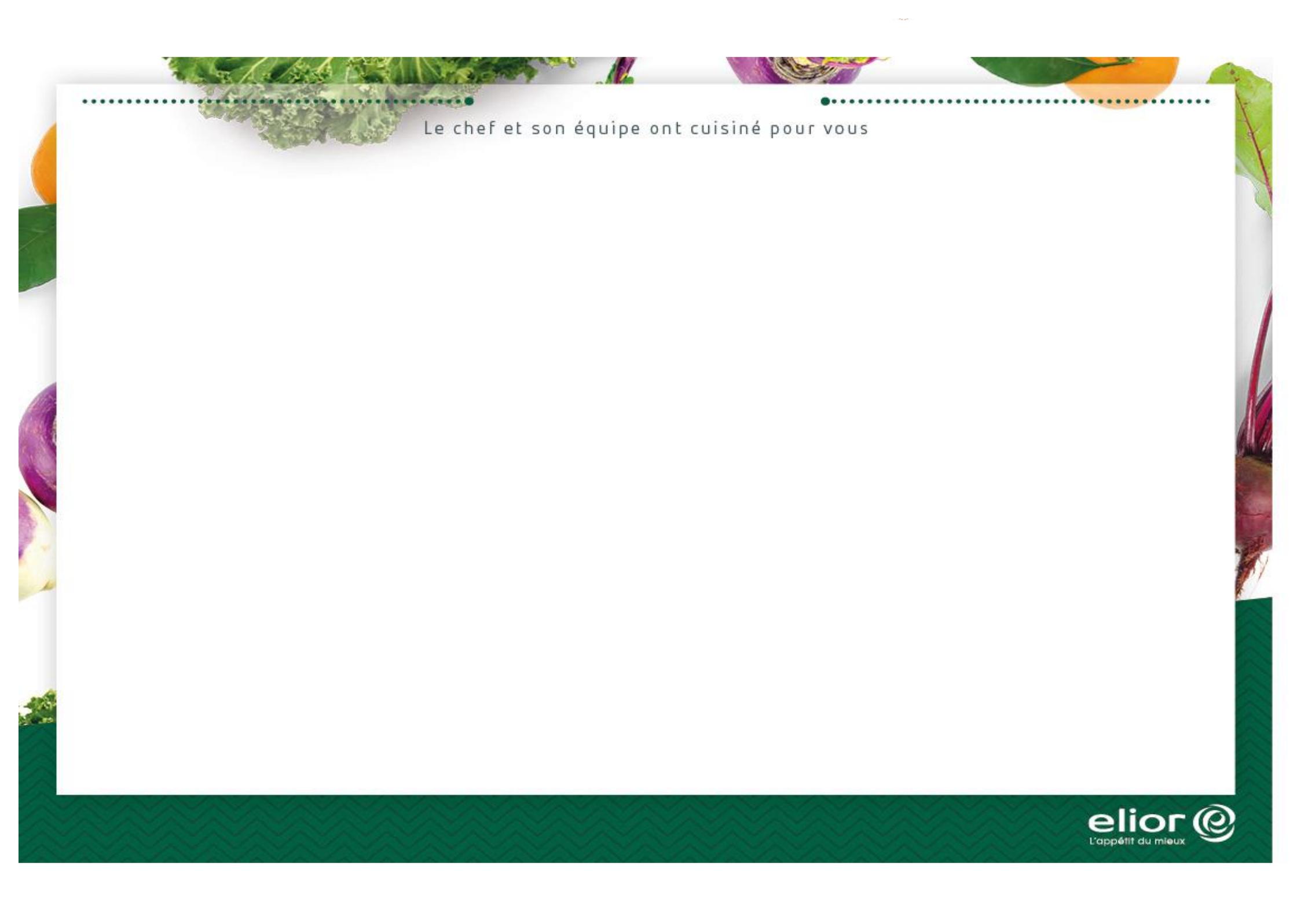


Menus du 03 au 09 Mars 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
D E J U N E R	Macédoine de légumes mayonnaise ***	Coleslaw ***	Betteraves fromage blanc échalote ***	Salade verte ***	Salade de pommes de terre ***	Céleri rémoulade ***	Terrine de campagne ***
	Sauté de dinde Marengo ***	Boudin noir jus de bœuf et pomme ***	Penne 1/2 complets bio ***	Petit salé ***	Colin sauce matelote ***	Gratin de crozets ***	Cuisse de poulet rôtie ***
	Polenta ***	Purée de pommes de terre ***	à la bolognaise et fromage râpé ***	aux lentilles ***	Riz ***	aux champignons ***	Gratin de chou fleur ***
	Emmental ***	Fraidou ***	Rondelé ***	Camembert ***	Brie ***	Yaourt ***	Cantal AOC ***
	Fruit ***	Bugnes ***	Fruit ***	Douceur lactée abricot ***	Gâteau basque ***	Compote de fruits ***	Moelleux aux fruits ***
	Mardi Gras						
D I N E R	Poisson meunière au citron ***	Potage d'asperges ***	Potage cultivateur ***	Soupe de haricots ***	Pâtes ***	Escalope de foie de veau au poivre vert ***	Velouté de courgettes ***
	Petits pois / carottes ***	Tresse forestière ***	Rôti de volaille aux herbes ***	Croustillant au fromage ***	à l'arrabiata ***	Purée de potiron ***	Riz sauté au bœuf haché ***
	Vache qui rit ***	Dés de courgettes au thym ***	Côtes de blettes à la crème ***	Poêlée de légumes ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Tomme blanche ***	Yaourt ***
	Crème dessert au caramel ***	Crème de riz au coulis exotique ***	Donut ***	Yaourt aromatisé ***	Mousse au chocolat ***	Fruit ***	aux fruits ***



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous