


Menus du 24 au 30 Mars 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
D E J E U N E R	Terrine de légumes sauce aux herbes ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Emincé de chou rouge aux raisins secs ***	Salade d'aubergines à la marocaine ***	Pâté de campagne ***	Taboulé ***	Samoussas de légumes ***
	Rôti de dinde à la moutarde ***	Paupiette du pêcheur sauce américaine ***	Croziflette ***	Tajine de poulet aux abricots et amandes ***	Mousseline de poisson sauce safranée ***	Moussaka ***	Sauté de porc aux olives ***
	Pâtes	Pommes de terre campagnardes		Semoule 	Coudes (pâtes)		Haricots blancs aux aromates
	Gratin de navets ***	Haricots beurre ***		Brie ***	Epinards hachés à la crème ***		
	Yaourt nature ***	Camembert ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Salade fruits orange miel et cannelle	Gouda ***	Croc lait ***	Coupelle de chèvre ***
	Fruit ***	Fruit	Compote de fruits		Eclair	Fruit	Cheesecake aux speculoos
Repas Afrique du Nord							
D I N E R		Salade de riz ***	Soupe à l'oignon ***		Salade de haricots rouges ***	Betteraves persillade ***	
	Chou farci sauce tomate ***	Quiche lorraine	Poêlée façon wok ***	Dahl de lentilles corail ***	Tortilla andalouse ***	Blé à l'espagnole (courgettes, champi, petits pois, maïs, poivrons, épices) ***	Chausson bolognaise
	Polenta ***	Salade verte ***	dinde et carottes ***	curry coco riz ***	Yaourt aromatisé		Purée de pommes de terre ***
Carré Président ***			Fraidou ***			Yaourt ***	
	Flan vanille ***	Pomme cuite aux 4 épices ***	Crème ardéchoise ***	Beignet aux pommes ***		Délice aux fruits ***	Fruit de saison ***

