

## Menus du 31 Mars au 06 Avril 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04	Samedi 05	Dimanche 06
D E J U N E R	Betteraves vinaigrette ***	Chou blanc émincé ***	Macédoine de légumes vinaigrette ***	Salade verte ***	Salade de haricots cocos ***	Carottes râpées vinaigrette  ***	Terrine de campagne  ***
	Tortellinis de bœuf à la provençale ***	Cuisse de poulet sauce tandoori  Semoule  Brunoise de légumes ***	Quenelles nature sauce Aurore Riz Ratatouille ***	Lasagnes végétariennes  courgettes mozzarella ***	Colin sauce matelote  Pommes vapeur Chou fleur persillé ***	Jambon braisé sauce brune Petits pois au jus Saint Paulin ***	Hachis Parmentier VBF maison  Fromage blanc ***
	Yaourt aromatisé ***	Pavé demi sel ***	Brie *** 	Tomme blanche ***	Yaourt ***	Fruit ***	Tarte aux pommes
	Fruit 	Crème dessert vanille	Délice abricots	Compote de fruits	Gâteau basque		
D I N E R	Paupiette du pêcheur sauce américaine ***	Saucisson à l'ail ***	Velouté de poireaux ***	Céleri rémoulade ***	Soupe de tomates  *** 	Salade verte  ***	Potage maraîcher ***
	Gratin de courgettes  ***	Parmentier de lentilles corail  pommes de terre et patate douce ***	Gratin comtois  ***	Cordon bleu  Purée de carottes ***	Boulettes bœuf VBF sauce champignons Pâtes ***	Vol au vent à la volaille  Riz ***	Œufs brouillés Epinards béchamel  ***
	Edam ***	Bleu ***	Petit suisse aromatisé ***	Fraidou	Coulommiers *** 	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Petit moulé ***
	Mousse au chocolat	Compote pomme fraises	Fruit	Crème de riz aromatisée 	Fromage blanc sauce chocolat	Flan nappé caramel	Fruit



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture

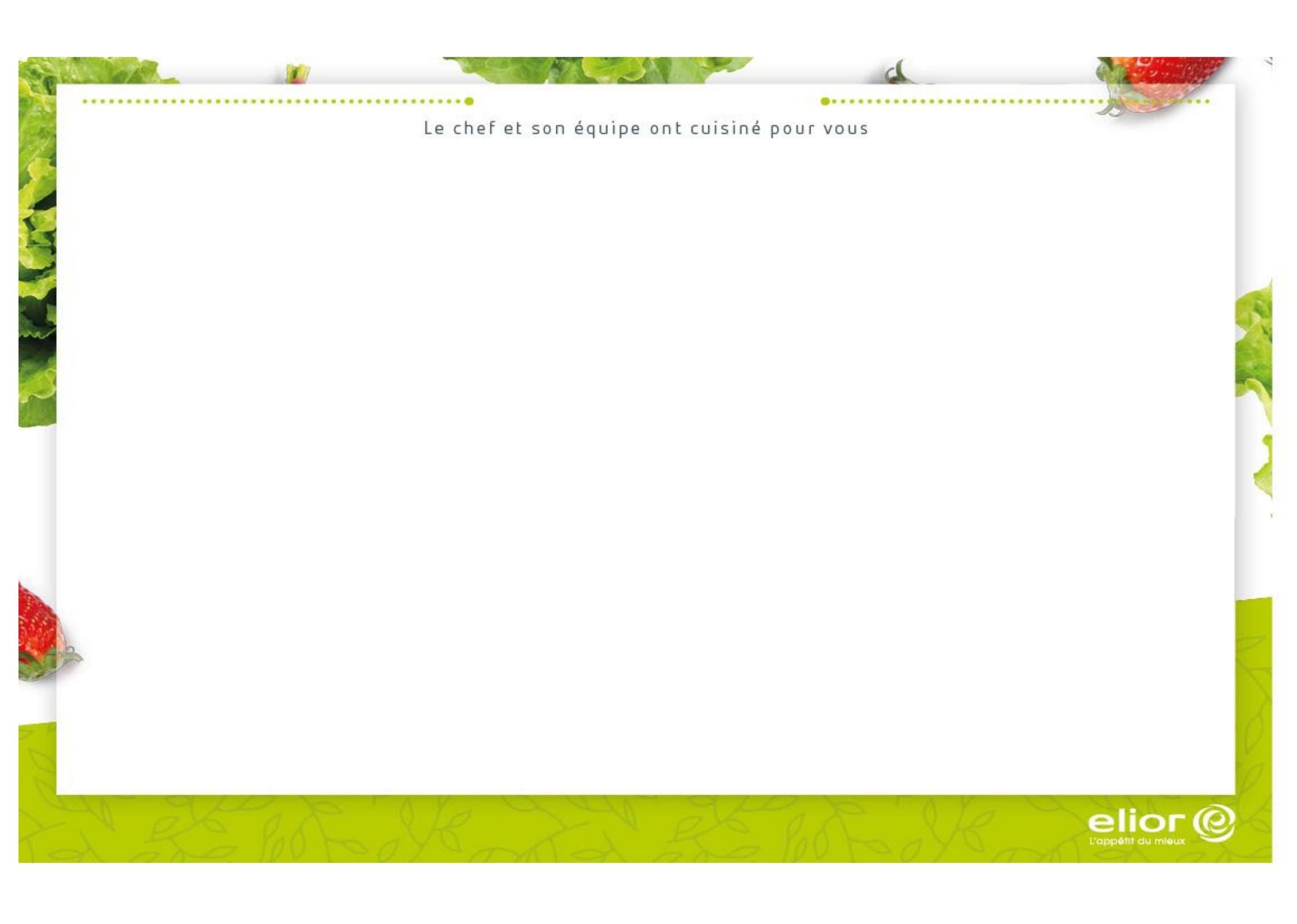


logique

: haute valeur environnementale

**alior**  
L'appétit du mieux





Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous