









Menu du 10 au 16 mars 2025

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)

C'est la fête des agrumes !

	Midi	Soir
Lundi 10	Potage Emincés de volaille Blettes au jus Fromage Fruit	Potage Tortellinis au fromage Salade verte Cocktail de fruits
Mardi 11	Potage Brandade de morue Salade verte Fromage Crème pâtissière à la fleur d'oranger 	Potage Omelette Haricots beurre persillés Fruit
Mercredi 12	Velouté de petits-pois Paupiette de veau Endives braisées Fromage Clémentine 	Potage Boul'viande Ragout de carottes et pommes de terre Coupe viennoise
Jeudi 13	Salade d'endives et radis émincés Saucisse de Morteau Lentilles Fromage Salade d'oranges au miel 	Potage « rôti » Ecrasé de butternut Crème dessert
Vendredi 14	Salade de choux fleurs et de concombres Poisson sauce citron vert Pommes de terre vapeur Fromage Yaourt bio vanille 	Potage Quiche poireaux, bleu d'Auvergne Salade verte Cube de poire
Samedi 15	Potage Rôti de dinde Salsifis au jus Fromage Panna cotta et coulis de fruit 	Potage Feuilleté hotdog Pâtes Compote
Dimanche 16	Œufs en gelée Bœuf au cidre Riz basmati Fromage Tarte au citron meringuée 	Potage Croustillant au fromage Piperade Fruit