

Menu du 10 au 16 Mars 2025

Les viandes sont d'origine U.E.



<i>Lundi</i> <i>Mardi</i> <i>Mercredi</i> <i>Jeudi</i> <i>Vendredi</i> <i>Samedi</i> <i>Dimanche</i>						
<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>
Fromage de Tête à la Vinaigrette	Betteraves Rouges en Salade	Salade de Tomates et Mozzarella	Concombres à la Crème	Carottes Râpées	Champignons à la Grecque	Salade de Chèvres Chauds
Saucisses aux Lentilles	Tripes à la Mode de Caen et Pommes Vapeur	Steak Haché et Haricots Beurre	Sauté de Porc et Purée de Céleri	Fileté de Hoki Et Epinards à la Crème	Tajine de Poulet aux Pruneaux et Semoule de Blé Dur	Langue de Bœuf Sauce Piquante et Pommes Maxime
Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages
Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Tarte Ananas-Coco
<i>Dîner</i>	<i>Dîner</i>	<i>Dîner</i>	<i>Dîner</i>	<i>Dîner</i>	<i>Dîner</i>	<i>Dîner</i>
Potage du Jour	Soupe Cultivateur	Potage Jardinier	Velouté de Légumes	Potage de Nos Campagnes	Soupe d'Hiver	Soupe aux Vermicelles
Courgettes Gratinées au Chèvre	Gratin de Chou-Fleur	Risotto aux Champignons	Gratin de Pâtes	Omelette au Lard	Beignets de Brocolis	Assiette du Charcutier
Salade	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade
Fromage Blanc	Flan au Caramel	Entremet Lacté à l'Abricot	Compote de Pommes	Crème Brûlée	Île Flottante	Yahourts aux Fruits