



SEMAINE du 17 mars 2025 au 23 mars 2024

DEJEUNER

DINER

LUNDI 17

Œufs mimosas
Sauté de volaille Basquaise
Côtes de blettes
Fromage à la coupe
Tiramisu

Velouté de légumes
Poêlée tourangelle
Fromage
Fruit cru

MARDI 18

Salade de choux
Paupiettes marengo
Riz pilaf
Fromage à la coupe
Poires au chocolat

Bouillon de vermicelles
Brandade de poisson
Fromage
Crème à la vanille

MERCREDI 19

Rillettes
Bœuf braisé
Carottes vichy
Fromage à la coupe
Semoule vanille

Velouté de pois cassés
Quiche au poireaux et dés de volaille
Fromage
Fruit cru

JEUDI 20

Céleri rémoulade
Cassoulet
Fromage à la coupe
Fruit cru

Velouté de carottes
Œufs florentine
Fromage
Quatre quart

VENDREDI 21

Salade Italienne
Saumon au citron
Ratatouille
Fromage à la coupe
Fruit cru

Soupe à l'oignon
Pâtes bolognaise
Fromage
Fruit cru

SAMEDI 23

Choux-fleur vinaigrette
Navarin d'agneau
Pommes dauphine
Fromage à la coupe
Compote de fruits

Bouillon de vermicelles
Veau forestier
Fromage
Fruit cru

DIMANCHE 23

Endives en salade
Saint-Jacques à la Bretonne
Jardinière de légumes
Fromage à la coupe
Eclairs

Soupe de poisson
Bouchée à la reine
Fromage
Mousse au café

Nos préparations peuvent contenir : Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales ; Crustacés et produits à base de crustacés ; Œufs et produits à base d'œufs ; Poissons et produits à base de poissons ; Arachides et produits à base d'arachides ; Soja et produits à base de soja ; Lait et produits à base de lait ; Fruits à coque ; Céleri et produits à base de céleri ; Moutarde et produits à base de moutarde ; Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ; Anhydride sulfureux et sulfites ; Lupin et produits à base de lupin ; Mollusques et produits à base de mollusques