






























Menu du 17 au 21 Mars 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Velouté de légumes	Rillettes de porc Ou Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées au jus d'orange Ou Chou blanc au comté	Cake au fromage Ou Cake chorizo
Plat		Quiche aux légumes Ou Bouchées végétariennes	Pilon de poulet sauce barbecue Ou Rôti de dinde sauce au thym	Jambon blanc	Calamars à la romaine Ou Filet de poisson à la bordelaise	Steak haché Ou Boulettes de bœuf sauce au poivre
Garniture		Salade verte	Lentilles vertes Ou Poêlée de légumes	Coquillettes Ou Carottes vichy	Riz sauvage Ou Salade verte	Frites Ou Haricots au beurre
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages					
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits					
		Fromage Ou Petit sucré	Fruits	Panna-cotta au coulis	Chou a la crème Ou Mousse au chocolat	Fruits
Fruit et légume frais	Bio		Label rouge	Producteur local	Végétarien	Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques

Menu du 24 au 28 Mars 2025

 		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
Entrée		Salade de brocolis et bacon Ou Salade de champignons rôtis, pommes de terre et oignons rouges		Rillettes de poisson Ou Salade de crevettes pamplemousse		Saucisson à l'ail		Salade de mâche composée Ou Coleslaw		Asperges a la vinaigrette Ou Betteraves
Plat		Rougail saucisses Ou Escalope de porc sauce chasseur		Nuggets de poulet Ou Aiguillettes de poulet Sauce tomate		Hachis parmentier		Tourte au fromage et champignons Ou Tian de légumes		Cassolette de poisson sauce crustacés Ou Filet de poisson
Garniture		Riz Ou Fondue de poivrons		Pennes Ou Haricots verts		Salade verte		Salade verte Ou Semoule		Blé Ou Fondue de poireaux
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages									
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits									
		Fruits		Compote de fruits Ou Pomme au four		Fruits		Yaourt aux fruits Ou Yaourt au caramel		Tarte amandine Ou Cake aux fruits
Fruit et légume frai 	Bio 		Label rouge		Producteur local		Végétarien		Fait maison 	

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menu du 31 mars au 4 avril 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Entrée		Salade d'artichauts, roquette et parmesan Ou Haricots verts a la vinaigrette	Quiche Lorraine Ou Chou au fromage		Carottes râpée		Céleri rémoulade Ou Duo de choux à la moutarde à l'ancienne		Houmous et sa tartine Ou Macédoine de légumes
Plat		Sauté de dinde façon blanquette Ou Cuisse de poulet rôtie		Chili con carné Ou Boulettes d'agneaux	Calamars	Rôti de porc sauce barbecue Ou Côte de porc		Aiguillettes de blé et emmental Ou Galette tomate mozzarella	
Garniture		Boulgour Ou Brocolis		Riz Ou Poêlée de légumes		Lentilles corail Ou Brunoise de légumes		Coquillettes au beurre Ou Salade verte	
Laitage	Yaourt Ou Plateau De Fromages								
Fruit Ou Dessert	Corbeille de fruits								
	Yaourt au chocolat Ou Fromage blanc		Fruits		Compote		Crème aux œufs Ou Crème brûlée		Fruits
Fruit et légume frais	Bio		Label rouge		Producteur local		Végétarien		Fait maison

Tous nos plats et hors d'œuvres sont fabriqués sur site par nos chefs, dans le respect des traditions culinaires. Les matières premières utilisées peuvent contenir les 14 allergènes

Menus proposés sous réserve de modification pour des raisons techniques