



DU 10 AU 14 MARS 2025

Menus

	Menus	
LUNDI	<p>Betteraves rouges Bio vinaigrette</p> <p>ESCALOPE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS</p> <p>Coulommiers Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Betteraves rouges Bio vinaigrette</p> <p>COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>Coulommiers Fromage blanc aux fruits</p>
MARDI	<p>Potage de légumes</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE PÂTES ET EMMENTAL RÂPÉ</p> <p>Carré de Ligueil Mousse chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>QUICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE</p> <p>Carré de Ligueil Mousse chocolat</p>
MERCREDI	<p>Potage cultivateur</p> <p>RÔTI DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS SALADE VERTE POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>Pont l'Evêque Compote de fruits sans sucres</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>JAMBON BLANC/ROSETTE/SAUCISSON À L'AIL SALADE VERTE POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>Pont l'Evêque Compote de fruits sans sucres</p>
JEUDI	<p>Potage au chou</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF FAÇON CARBONADE FRITES AU FOUR</p> <p>Chèvre Muffin chocolat et pépites de chocolat</p>	
VENDREDI	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>Camembert Pâtisserie</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>POMME DE TERRE FARCIE SALADE VERTE</p> <p>Camembert Pâtisserie</p>