

Menu

Semaine du 03 au 09 mars 2025

JOUR		MIDI	SOIR
Lundi	03	Betteraves à l'échalote Paupiette de veau et son jus Pâtes Fromage Fruits frais	Soupe de légumes Tielle sétoise Salade Fromage Crème dessert caramel
Mardi	04	Salade aux gésiers de poulet Sauté de porc sauce BBQ Poêlée de choux de Bruxelles Fromage Panna cotta coulis de fruits rouges	Velouté de potiron Œufs cocotte au jambon Mouillettes Fromage Fruits frais
Mercredi	05	Concombres au fromage blanc Rognon de veau moutarde à l'ancienne Purée de pomme de terre Fromage Fruits frais	Velouté de céleri Gratin de brocolis Fromage Liégeois à la vanille
Jeudi	06	Choux fleur à la vinaigrette Moussaka Fromage Mousse au chocolat	Velouté de carottes Crumble de butternut au cheddar Fromage Fruits frais
Vendredi	07	Salade au chèvre chaud Filet de saumon sauvage sauce citron/ciboulette Fondue de poireaux Fromage Salade de fruits frais	Velouté courgettes au basilic Ravioli aux épinards crème d'ail Fromage Faisselle au miel
Samedi	08	Haricots verts en salade Poulet Basquaise Riz pilaf Fromage Pomme au four	Velouté de lentilles corail au lait de coco Tarte aux champignons Salade Fromage Fruits frais
Dimanche	09	Chiffonnade de jambon cuit à la truffe Lapin à la moutarde Petits pois/carottes Fromage Choux à la crème	Soupe de légumes Croque-Monsieur Salade Fromage Fruits frais

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**