

# Menu

*Semaine du 17 au 23 mars 2025*

JOUR		MIDI	SOIR
<b>Lundi</b>	<b>17</b>	Coleslaw Hachis Parmentier de bœuf Fromage Fruits frais	Soupe de légumes Gratin de blettes au jambon Salade Fromage Faisselle au miel
<b>Mardi</b>	<b>18</b>	Carottes râpées aux raisins Couscous aux légumes et boulettes d'agneau Fromage Flan à la fleur d'oranger	Velouté de céleri Flan de butternut Salade Fromage Fruits frais
<b>Mercredi</b>	<b>19</b>	Tomate-mozzarella Sauté de porc au caramel Petits pois Fromage Crumble aux pommes	Velouté de champignons Flamiche aux poireaux Salade Fromage Fruits frais
<b>Jeudi</b>	<b>20</b>	Salade de lentilles à l'échalote Foie de veau Haricots verts persillade Fromage Semoule au lait	Soupe à l'oignon Gnocchi à la crème de basilic Fromage Fruits frais
<b>Vendredi</b>	<b>21</b>	Chiffonnade de mortadelle Lamelles d'encornet à l'Armoricaine Riz Fromage Salade de fruits frais	Velouté de brocolis Endives au jambon Fromage Câlin aux fruits
<b>Samedi</b>	<b>22</b>	Taboulé à la menthe Paupiette de veau et son jus Poêlée de légumes Fromage Poire Melba	Crème de navets Omelette aux fines herbes Purée de carottes Fromage Fruits frais
<b>Dimanche</b>	<b>23</b>	Mâche aux pommes et noix Paleron de bœuf confit Gratin Dauphinois Fromage Entremet à la mousse de mangue	Soupe de légumes Clafoutis chèvre-épinards Salade Fromage Fruits frais

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