

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 10 au 16 Février 2025*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 10	Champignons à la grecque Sauté d'agneau au curry Poêlée campagnarde Morbier Fruit <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Poêlée et Agneaux mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	<h3>Menus</h3> <p>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</p> <p>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</p> <p><i>Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</i></p> <p> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	Potage Dubarry Gratin de poisson Fromage Semoule aux raisins <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Poisson et purée de pomme de terre mixés Fromage Semoule raisins mixés <i>Thé ou Café</i>
Mardi 11	Chou blanc, emmental, lardons Carbonade de Bœuf Frites Rouy Salade de fruits exotiques <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée tomate Bœuf mixé et purée de pomme de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Potage légumes verts Œufs mollets Champignons persillés Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de brocolis aux œufs Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 12	Duo de saucisson Cuisse de pintade au cidre Haricots beurrés Saint Nectaire Banane <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Dinde et haricots beurrés mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage courgette curry Jambon blanc Pomme de terre en robe des champs Fromage Clafoutis aux cerises <i>Thé ou Café</i>	Potage courgette curry Purée de pomme de terre et jambon mixés Fromage Clafoutis aux cerises mixées <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 13	Concombre à la menthe Langue sauce Madère Torsades Brie Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de concombre Purée de pomme de terre et haché fin Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Chou-fleur béchamel Fromage Segments d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Chou-fleur béchamel mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 14	Salade piémontaise Poisson à la maraîchère Épinards à la crème Comté Abricots au sirop <i>Thé ou Café</i>	Salade piémontaise mixée Poisson et épinards mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Potage crécy Crêpe aux champignons Salade Fromage Flanby <i>Thé ou café</i>	Potage carotte Purée de pomme de terre au Cantadour Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>
Samedi 15	Sardines à l'huile Palette à la diable Haricots blancs Tomme blanche Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de sardine Haché fin et purée pomme de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Potiron Saucisse de volaille Carottes à la crème Fromage Liégeois vanille <i>Thé ou Café</i>	Potage Potiron Purée de carotte et saucisse mixées Fromage Liégeois vanille <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 16	Terrine de lapin au muscadet Osso-Bucco Endives braisées Fourme d'Ambert Tarte Coco Ananas <i>Thé ou Café</i>	Terrine de lapin mixée Haché fin et purée céleri Fromage Flan coco ananas mixé <i>Thé ou Café</i>		Velouté d'asperge Pâtes façon tartiflette Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>	Velouté d'asperge Purée de pomme de terre à la vache qui rit Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 10 au 16 Février 2025*