

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 14 au 20 Avril 2025

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée	<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></p> <p style="text-align: center;">~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;"><i>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</i></p> <p style="text-align: center;">~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;"><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 style="text-align: center;"> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	DÎNER	Texture adaptée	
Lundi 14	Tomate vinaigrette Boudin blanc Purée de pommes de terre Fournols Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Purée de pommes de terre et porc mixé Fromage Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>		<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></p> <p style="text-align: center;">~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;"><i>À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</i></p> <p style="text-align: center;">~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;"><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 style="text-align: center;"> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	 Potage de légumes verts Œufs durs à la Moscovite Fromage Cubes d'ananas <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de carotte aux œufs Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 15	Salade de foies de volaille Goulash Endives braisées Brie Banane <i>Thé ou Café</i>	Pâté coupelle Purée de céleri et bœuf mixé Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>			Potage Dubarry Pâtes carbonara Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au Cantadour Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 16	Poireau vinaigrette Sauté de veau carotte et miel Riz pilaf Reblochon Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de poireau Purée de pommes de terre et dinde mixée Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>			Potage poireau/ pommes de terre Poisson à l'emmental Julienne de légumes Fromage Mousse au chocolat <i>Thé ou Café</i>	Potage poireau/ pommes de terre Julienne de légumes et poisson mixés Fromage Mousse au chocolat <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 17	Maquereau moutarde Aiguillette de poulet aux herbes de Provence Ratatouille Saint Albray Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de carotte Endive au jambon mixé Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>			Potage Crécy Pommes de terre façon bolognaise Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Purée tomate au haché tradition Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 18	Carottes, raisins, jus d'orange Moules Frites Saint Nectaire Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de carottes Purée de pommes de terre et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>			 Potage 3 légumes Chou-fleur béchamel Fromage Liégeois pomme abricot coulis framboise <i>Thé ou café</i>	Potage 3 légumes Chou-fleur béchamel mixé Fromage Liégeois pomme abricot framboise <i>Thé ou Café</i>
Samedi 19	Taboulé oriental Sauté de porc des Ardennes Haricots beurres Bleu d'Auvergne Gélinifé vanille /chocolat <i>Thé ou Café</i>	Taboulé mixé Purée de haricots verts et porc mixé Fromage Gélinifé vanille /chocolat <i>Thé ou Café</i>			Potage au potiron Tarte poireau/ Roquefort Salade Fromage Brunoise fruits frais <i>Thé ou Café</i>	Potage au potiron Flan au fromage Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Pâques Saumur Champigny Dimanche 20	Délice de crabe à l'armoricaine, sauce cocktail Cuisse de canette aux cèpes Effeuilé de pommes de terre sarladaise Sainte Maure Précieux choco caramel <i>Thé ou Café</i>	Terrine 2 saumons Purée de pommes de terre et canard mixé Fromage Précieux choco caramel <i>Thé ou Café</i>			Velouté de courgettes à la Vache qui rit Rillons Jardinière de légumes Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>	Velouté de courgettes à la Vache qui rit Jardinière et jambon mixés Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 14 au 20 Avril 2025

*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

--	--	--	--	--	--