

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 31 Mars au 6 Avril 2025*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 31	Céleri rémoulade Escalope de dinde à la paimpolaise Coquillettes Lait de mélange Entremet praliné <i>Thé ou Café</i>	Mousse de céleri Purée de pommes de terre et dinde mixée 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;">À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</p> <p style="text-align: center;">Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</p> <p style="text-align: center;">~~~~~</p> <p style="text-align: center;">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.</p> <p style="text-align: center;"> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	 Potage 3 légumes Pépites de hoki meunière Brunoise provençale Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Brunoise et poisson mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Mardi 1 ^{er}	Croissillon emmental Carbonade flamande Poêlée du Marché Saint- Nectaire Banane <i>Thé ou Café</i>	Flan au fromage Poêlée et dinde mixée Fromage Banane et compote <i>Thé ou Café</i>		Potage au potiron Gratin dauphinois Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>	Potage au potiron Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 2	Endive, pomme, noix Saucisse fumée Flageolets Comté Crème renversée <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Purée de flageolets et porc mixé Fromage Crème renversée <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Boule au poulet Carottes au cumin Fromage Pêche coulis fraise <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Carottes et boule mixées Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 3	Pommes de terre/ hareng Sauté de veau crème de poivrons Haricots verts persillés Bleu d'Auvergne Chou mousse caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de thon Purée de haricots verts et veau mixé Fromage Mousse caramel beurre salé <i>Thé ou Café</i>		Velouté de légumes verts Tortilla aux oignons Salade Fromage Crème yabon vanille <i>Thé ou Café</i>	Velouté de légumes verts Purée de pommes de terre au cantadou Fromage Crème yabon vanille <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 4	Museau vinaigrette Paëlla aux fruits de mer Brie Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Purée de pommes de terre et poisson mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgette Vache qui rit Choux de Bruxelles aux lardons Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Choux lardons mixés Fromage Yaourt brassé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 5	Sardine à l'huile Rôti de dindonneau sauce andalouse Endives braisées Rouy Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>	Mousse de sardine Purée de céleri et haché fin Fromage Fromage blanc nature sucré <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy au curry Tortellini Boscone Fromage Cubes de mangue <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy au curry Purée de pommes de terre à la vache qui rit Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 6	Asperges vertes aux herbes Rosbeef sauce échalotes Navets persillés/ Pommes dauphines Bûche du Pilat Tartelette citron meringuée <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Haché fin Purée de pommes de terre Fromage Bavarois passion <i>Thé ou Café</i>		 Potage à la tomate Flan d'épinards au chèvre Fromage Liégeois chocolat/ café <i>Thé ou Café</i>	Potage à la tomate Flan épinard chèvre mixé Fromage Liégeois chocolat/ café <i>Thé ou Café</i>