

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 7 au 13 Avril 2025*

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 7	Champignons à la grecque Tajine d'agneau Légumes tajine Emmental Fruit <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Légumes et Agneaux mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></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;"><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 de légumes verts Gratin de poisson Fromage Semoule à la vanille <i>Thé ou Café</i>	Potage de légumes verts Purée de pomme de terre et poisson mixés Fromage Semoule vanille <i>Thé ou Café</i>
Mardi 8	Macédoine au thon Fricadelles Frites Saint Paulin Cocktail de fruits <i>Thé ou Café</i>	Macédoine thon mixés Purée de pomme de terre et bœuf mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Bouillon poule vermicelles Œufs mollets Poêlée ratatouille Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Ratatouille et œufs mixés Fromage Entremet caramel <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 9	Salami Cuisse de pintade au cidre Petits pois à l'anglaise Fourme d'Ambert Banane <i>Thé ou Café</i>	Mousse de rillettes Purée de petits pois et dinde mixés Fromage Banane et Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Jambon de pays Pommes de terre robe des champs Fromage Tiramisù <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Purée de pomme de terre et jambon mixés Fromage Tiramisù <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 10	Concombre à la crème Langue sauce Madère Papillons Brie Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>	Mousse de concombre Purée de pomme de terre et haché fin Fromage Suisse aromatisé <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Poireau béchamel Fromage Segment d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Poireau béchamel mixé Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 11	Piémontaise Poisson à la bordelaise Trio de fleurettes Tomme blanche Mirabelles, bigarreaux au sirop <i>Thé ou Café</i>	Piémontaise mixée Poisson et choux mixés Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Potage au potiron Feuilleté chèvre/ épinards Salade Fromage Yaourt aux fruits <i>Thé ou café</i>	Potage au potiron Purée de brocoli au Cantadou Fromage Yaourt aromatisé <i>Thé ou Café</i>
Samedi 12	Betteraves vinaigrette Palette à la diable Haricots blancs Lait de mélange Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de betterave Purée de pommes de terre et porc haché Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté courgettes Vache qui rit Saucisse de volaille Jardinière de légumes Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgettes Vache qui rit Jardinière et saucisse mixées Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 13	Pâté en croûte Osso-Bucco Poêlée méridionale Cantal Clafoutis abricot <i>Thé ou Café</i>	Pâté de foie Purée de céleri et veau haché Fromage Clafoutis abricot mixés <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Pâtes, jambon, champignons Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au jambon haché Fromage Faisselle <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 7 au 13 Avril 2025*