

Menus



Semaine du 16 au 20 Mars 2025

LUNDI	Chorizo – Médaillon de surimi - Carottes râpées Salade de lentilles - Asperges mayonnaise - Crêpe au fromage Escalope de dinde cordon bleu (VF) Gratin de chou – Fleur - Ratatouille cuisinée à l’huile d’olive Fromage ou yaourt Fruits – Desserts lactés – Mousse au chocolat - Madeleine	
MARDI	Jambon blanc - Salade verte et croûtons Œuf mimosa Radis au beurre – Tomates en vinaigrette Chili con carné (VBF) (Boucherie Rénaert , local) Fromage ou yaourt Fruits – Desserts lactés - Crème de marron chantilly - Pomme au four	<u>Menu végétarien</u> Salade verte et croûtons Œuf mimosa – Radis au beurre – Tomates en vinaigrette Riz – Omelette  (Œufs de plein air , productrice locale) Fromage ou yaourt Fruits – Desserts lactés - Crème de marron chantilly - Pomme au four
JEUDI	Mousse de canard – Surimi – Endives en salade - Quiche lorraine Carottes râpées Rôti de porc (VPF)  Gratin dauphinois - Trio de légumes Bio  Fromage ou yaourt Fruits – Desserts lactés – Tiramisu aux poires - Cookie	
VENDREDI	Saucisson sec - Œuf mayonnaise - Tomates en salade Samoussa aux légumes - Salade verte et saumon fumé Tempura de colin  Quenelles sauce tomate - Purée de potimarron  Fromage ou yaourt Fruits – Desserts lactés – Panna cotta - Pain perdu	