



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

3 au 7 mars 2025

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MARDI GRAS			L'ITALIE
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves à la fête	Salade verte aux segments d'orange	Salade coleslaw local	Salade de tomates
PLAT DU JOUR	Côte de porc cuite VPF sauce aigre douce	Bœuf VBF façon bœckeoffe	Œufs brouillés au fromage	Spaghettis bolognaise
GARNITURE	Riz et trio de légumes BIO (carotte, brocolis et chou-fleur)	Pommes de terre et ses légumes	Coquillettes et haricots verts BIO à la tomate	
PRODUIT LAITIÉ	Fromage ail et fines herbes	Tomme noire	Mimolette à la coupe	Emmental râpé BIO
DESSERT	Beignet au sucre (Agatines)	Banane BIO	Crème dessert chocolat	Dessert du chef
REPAS SANS PORC	Sauté de poulet sauce aigre douce			

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de céleri	Filet de poisson aux épices d'Orient	Saucisse mexicaine	
PLAT DU JOUR	Wings de poulet au jus	Semoule et légumes de tajine	Haricots rouges et poêlée de légumes aux épices	
GARNITURE	Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO	Edam	Fromage à tartiner Les fripons	
PRODUIT LAITIÉ	Fromage blanc aux pépites de chocolat	Orange	Fruit de saison	
DESSERT	Yaourt brassé aux fruits		Saucisse végétale	
REPAS SANS PORC				

