



# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## 10 au 14 mars 2025

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>MENU DES ENFANTS</b>				
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	<b>Salade de chou rouge local</b>	Salade de carottes	Salade de légumes	Salade d'endives au fromage
<b>PLAT DU JOUR</b>	Emincé de poulet sauce tomate olive	Nuggets de volaille, ketchup/mayonnaise	<b>Filet de poisson MSC sauce citron</b>	<b>Tranche de bœuf VBF marengo</b>
<b>GARNITURE</b>	Pâtes et brunoise de légumes	Potatoes	<b>Purée pommes de terre, butternut BIO</b>	Boullgour et petits pois
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>Camembert à la coupe BIO</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</b>	Edam à la coupe
<b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Crêpe sucrée	Salade de fruits frais	<b>Compote de fruits BIO</b>
<b>REPAS DANS LE PORC</b>				

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	<b>Salade de chou blanc local</b>	Salade de champignons	Salade de champignons	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Quiche aux 3 fromages	Emincé de porc	Sauté de veau à l'orange	Filet de poisson à la bordelaise
<b>GARNITURE</b>		Dhal de lentilles et chou-fleur	Nouilles aux petits légumes	Cœur de blé et ratatouille
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Saint Paulin à la coupe		Mimolette
<b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Flan vanille
<b>REPAS DANS LE PORC</b>				

