



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

17 au 21 mars 2025

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Salade de panais râpé	Salade de carottes râpées local	Salade de céleri BIO	Salade de radis blanc
PLAT DU JOUR	Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices	Saucisse fumée	Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons	Nuggets de poisson, sauce rémoulade	Kébab de volaille sauce blanche
GARNITURE	Boullgour et navets	Lentilles, pommes de terre et petits légumes	Emmental râpé	Cœur de blé et brocolis aux amandes	Potatoes et ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Tomme noire		Petit suisse sucré	Fromage à tartiner BIO
DESSERT	Fruit de saison BIO	Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO	Pâtisserie	Yaourt à boire local
REPAS SANS PORC					

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

HORS D'ŒUVRE	Salade verte aux dés de fromage	Potage de légumes	Salade de chou rouge local	
PLAT DU JOUR	Pilons de poulet au jus hollandaise	Bœuf bourguignon	Spaghettis aux petits légumes, chèvre et lardons	
GARNITURE	Blé et haricots beurre à la tomate	Pommes de terre grenaille et céleri braisé		
PRODUIT LAITIER	Camembert à la coupe	Yaourt aromatisé		
DESSERT	Crème pralinée	Fruit de saison	Fruit de saison	
REPAS SANS PORC				



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Produit issu d'une pêche durable



Produit Label Rouge



Produit AOP/IGP

