



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

24 au 28 mars 2025

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

HORS D'ŒUVRE	Salade de carottes BIO	Salade de céleri local	Duo de choux local	Salade verte	Potage de légumes
PLAT DU JOUR	Escalope de volaille à la provençale	Poêlée thai (nouilles chinoises, julienne, pousse de soja et champignons)	Mijotée de veau sauce chasseur	Kassler fumé VPF	Filet de poisson MSC au lait de coco
GARNITURE	Blé et chou-fleur		Coquillettes et haricots verts BIO	Pommes de terre vapeur et choucroute	Riz et poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Carré de l'Est à la coupe	Emmental BIO	Saint Paulin à la coupe	Gouda BIO	Fromage blanc sucré
DESSERT	Petit suisse fruité	Banane	Tarte aux pommes streussel locale	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO
REPAS SANS PORC				Filet de poisson et condiment	

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise	Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise	Salade de panais	
PLAT DU JOUR	Œuf dur à la florentine	Emincé de porc à la crème de moultarde	Paëlla au poisson	Lasagnes à la bolognaise
GARNITURE	Pommes de terre vapeur et épinards	Purée pommes de terre, potiron BIO	Riz safrané et petits légumes	
PRODUIT LAITIER	Fromage les fripons		Petit cotentin	
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Compote de fruits
REPAS SANS PORC		Emincé de poulet à la crème de moultarde		

