



Semaine n°10- du 3 au 9 Mars 2025

	MENU A	MENU B
<b>LUNDI 3</b>	Potage de légumes (BIO) Chou rouge rémoulade au baslamique 🇫🇷 Sauté de dinde crème oignons caramélisés Carottes braisées (BIO) Fondu président Bouillie de froment (BIO) à la fleur d'oranger (M)	Potage de légumes (BIO) Haricots verts échalote Rognons de bœuf sauce bordelaise P.de terre vapeur (HVE) Edam (BIO) Orange
<b>MARDI 4</b>	Velouté de lentilles corail Salade vitaminée Spaghetti (BIO) Bolognaise (BIO) ***** Petit moulé nature Beignet de Mardi gras (Framboise)	Velouté de lentilles corail Tarte au fromage 🇫🇷 Echine de porc sauce moutarde Petit pois carottes (BIO) LOCAL Yaourt nature (BIO) Pomme du verger (HVE)
<b>MERCREDI 5</b>	Potage de légumes (BIO) Betterave vinaigrette (BIO) 🐟 Matelote de poisson Pâtes tortis (BIO) Camembert Poire (HVE)	Potage de légumes (BIO) Taboulé (BIO) 🇫🇷 Poulet rôti sauce estragon Poêlée de légumes Fraidou Purée pomme (HVE) spéculoos (M)
<b>JEUDI 6</b>	Potage poireau p. de terre Pâté de foie et cornichons Jambonneau Légumes du pot au feu (BIO) Mimolette (BIO) Clafoutis aux pommes (M)	Potage poireau p. de terre Carotte râpée vinaigrette (BIO) Boudin noir Purée de pommes de terre (BIO) Petit moulé ail et fines herbes Flan nappé caramel
<b>VENDREDI 7</b>	Potage de légumes (BIO) P. de terre échalote (HVE) 🐟 Colin d'Alaska meunière et citron Chou-fleur et romanesco Gouda (BIO) Liégeois chocolat	plat végétarien? Potage de légumes (BIO) Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles corail et riz (BIO) (M) *** Rondelé Pomme cuite au four (HVE)
<b>SAMEDI 8</b>	Crème soubise Céleri sauce ravigote Saucisse de Toulouse (BIO) LOCAL Haricots coco (BIO) Petit moulé aux noix Purée pomme ananas cannelle (M)	Crème soubise Salade marco polo Omelette (BIO) Epinards béchamel LOCAL Yaourt cerise (BIO) Ananas (M)
<b>DIMANCHE 9</b>	Potage de légumes (BIO) Cake carottes oignons Tête de veau sauce ravigote P.de terre vapeur (HVE) Crème anglaise Fondant chocolat pomme (M)	Potage de légumes (BIO) Salade tourangelle 🐟 Merlu blanc sauce crème échalote Carottes (BIO) au cumin (BIO) Cantal (AOC) Moelleux aux griottes (M)

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade vitaminée: carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

Salade tourangelle: p. de terre, échalote, flageolets, haricots verts

Salade marco polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise

Mitonnée d'hiver: salsifis, champignons, carotte

