



Semaine n°14 - du 31 Mars au 6 Avril 2025

	MENU A	MENU B
LUNDI 31	Potage de légumes Taboulé Poulet sauce vallée d'Auge Carottes persillées Saint Môret Gaufre	Potage de légumes Céleri rémoulade Rognons de porc sauce madère Riz créole Gouda Flan au chocolat
MARDI 1	Velouté de lentilles corail (HVE) Chou rouge (BIO) vinaigrette au balsamique Garniture bolognaise Tagliatelles Fondu président Purée pomme poire (HVE)	Velouté de lentilles corail (HVE) P. de terre (HVE) sauce tartare Omelette Fondue de poireau Tomme blanche Orange
MERCREDI 2	Potage crécy Pâté de foie cornichon Potée lorraine Légumes (BIO) *** Fraidou Crème pâtissière	Potage crécy Betterave (BIO) vinaigrette Saumonette crème curcuma Semoule Saint Paulin Pomme du verger (HVE)
JEUDI 3	Potage Dubarry Macédoine de légumes mayonnaise Boudin noir Purée de p. de terre Camembert Paris Brest	Potage Dubarry Salade de pâtes tortis (BIO) au basilic Sauté de bœuf printanier Navets braisés Petit moulé ail et fines herbes Purée pomme (HVE) fleur d'oranger
VENDREDI 4	Potage de légumes Radis rondelles sauce fromage blanc Colin d'Alaska sauce oseille Riz créole Pavé demi-sel Mousse au chocolat	Potage de légumes Salade de lentilles (HVE) Escalope viennoise Printanière de légumes Yaourt nature Kiwi
SAMEDI 5	Potage à la tomate Salade coleslaw Poulet rôti Haricots verts aux oignons Fromage frais au sel de Guérande Semoule au lait (BIO) au caramel	Potage à la tomate Galantine de volaille Jambonneau sauce échalote Pâtes papillons Emmental Poire cuite au vin
DIMANCHE 6	Potage de légumes Saucisson à l'ail cornichon Poitrine de veau farçie au poivre vert Petits pois cuisinés Crème anglaise Moelleux à l'ananas et coco	Potage de légumes Concombre vinaigrette Parmentier de poisson à la patate douce *** Cantal Tarte flan

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: chou blanc, carotte mayonnaise

Pommes de terre à la Sarladaise: p. de terre, lardons, gesiers de volaille, oignon, ail, persil

