

**SEMAINE 11**

**DU 10 AU 14 MARS 2025**



|  | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|--|--|--|---|
| <b>ENTRÉE</b>                            | Salade de lentilles vinaigrette  | Salade de carottes au citron  | Salade de mâche     | Salade de maïs persillée  | Crème de poireaux ou crudités  |
| <b>PLAT PRINCIPAL</b>                    | Steak haché de bœuf sauce brune   | Noisette de poulet sauce curry   | Sauté de veau marengo  | Poisson blanc à la bordelaise  | Ravioles épinards de la ferme, sauce béchamel   |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b>                    | Trio de légumes   | Pâtes aux légumes du soleil  | Crispy cubes / petits pois   | Pommes wedges / brisure de chou-fleur  | Salade verte  |
| <b>PRODUIT LAITIER</b>                   |  Saint Paulin                   |  Fromage portion              |  Brie              |  Petit suisse fruité     |  Ortolan                      |
| <b>DESSERT</b>                           | Câlin nature sur lit de fruit  | Beignet à la pomme          | Salade de fruits  | Fromage blanc au miel   | Mandarine                    |
| <b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b> | Galette végétarienne  | Pâtes aux légumes / parmesan et œuf dur  | Yummy Texas  | Galette de lentilles BIO   | Idem menu standard  |

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !