

Semaine du 10 mars au 16 mars 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 10.3.	Crème de légumes Emincé de porc au romarin Pommes de terre country Rosettes de brocoli vapeur Compote de pommes	Crème de légumes Bourguignon de champignons et tofu Pommes de terre country Rosettes de brocoli vapeur Compote de pommes
Mardi 11.3.	Potage printanière Escalope de dinde Sauce au pesto rouge Riz pilaf Salade verte Compote de pêches	Potage printanière Curry de patates douces, pois chiches et lentilles Riz pilaf Salade verte Compote de pêches
Mercredi 12.3.	Crème de céleri-pomme Rôti de veau Sauce aux petits oignons Pommes de terre mousseline Poirée Salade de fruits frais	Crème de céleri-pomme Stroganov de quorn Pommes de terre mousseline Poirée Salade de fruits frais
Jeudi 13.3.	Crème de brocoli Jambalaya au poulet et chorizo Salade du Sud Compote d'ananas	Crème de brocoli Oeufs pochés Sauce au pesto rouge Macaroni Salade du Sud Compote d'ananas
Vendredi 14.3.	Crème de champignons Filet de dorade meunière Beurre nantais Pommes de terre persillées Poireaux à l'étuvée Salade de kiwis en dés	Crème de champignons Chili de haricots rouges et pois chiches Salade verte Salade de kiwis en dés
Samedi 15.3.	Crème de livèche Brochette de poulet Sauce crème au citron Gallettes de millet Carottes Vichy Panna cotta et coulis de fraises	Crème de livèche Brochette de tofu mariné et courgettes Sauce crème au citron Gallettes de millet Carottes Vichy Panna cotta et coulis de fraises
Dimanche 16.3.	Crème de maïs doux Rôti haché de boeuf Sauce bourgeoise Gratin dauphinois Salade batavia Carac	Crème de maïs doux Clafoutis de chèvre aux courgettes et roquette Pain aux céréales Salade batavia Carac

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.