

## Semaine du 17 mars au 23 mars 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 17.3.	Crème de pois verts Emincé de poulet au curry doux Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés	Potage purée de légumes Emincé de tofu au curry Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés
Mardi 18.3.	Crème aux fines herbes Jambon à l'os Sauce au madère Haricots blancs braisés à la tomate Salade de rampon Yoghourt moka	Crème aux fines herbes Gallettes aux épinards et fromage Haricots blancs braisés à la tomate Salade de rampon Yoghourt moka
Mercredi 19.3.	Crème de pois jaunes Pavé de saumon sauté Sauce à l'ail des ours Riz vénéré Salsifis étuvés Tartelette à la raisinée	Potage purée de légumes Riz vénéré aux tomates, pois chiches et ail des ours Salade verte Tartelette à la raisinée
Jeudi 20.3.	Crème d'avoine Gigolette de lapin à la moutarde Polenta Endives braisées Orange en dés	Crème d'avoine Polenta à l'italienne Salade de carottes vinaigrette Orange en dés
Vendredi 21.3.	Crème de poireaux Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Tomate au four Crème au caramel	Crème de poireaux Pâtes farcies à la ratatouille Sauce au citron Fromage râpé Salade mêlée Crème au caramel
Samedi 22.3.	Crème de tomate Sauté de veau primeur Boulghour Salade verte et céleri-pomme Flan à la vanille	Crème de tomate Omelette aux fines herbes Sauce tomate Boulghour Salade verte et céleri-pomme Flan à la vanille
Dimanche 23.3.	Crème de légumes Boulettes de boeuf à la tomate épicée Riz basmati Courgettes sautées Muffin au chocolat	Crème de légumes Riz basmati au tofu et légumes primeurs Salade batavia Muffin au chocolat

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.**