

Semaine du 24 mars au 30 mars 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 24.3.	Crème de céleri-pomme Rôti de porc Sauce crème aux asperges Pommes de terre mousseline Carottes Vichy Salade de kiwis en dés	Crème de céleri-pomme Tortilla aux légumes Salade de blé et pois chiches Salade de kiwis en dés
Mardi 25.3.	Crème de brocoli Haut de cuisse de poulet Sauce à l'ail des ours Blé aux légumes de printemps Yoghourt moka	Crème de brocoli Curry de patates douces, pois chiches et épinards Salade de courgettes crues Yoghourt moka
Mercredi 26.3.	Crème de champignons Vol-au-vent de roesti garnis Salade coleslaw Compote de poires	Crème de champignons Oeufs pochés Sauce crème aux asperges Nouilles Salade coleslaw Compote de poires
Jeudi 27.3.	Crème de maïs doux Osso-buco de veau crémolata Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de fruits frais	Crème de maïs doux Emincé de quorn au basilic Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de fruits frais
Vendredi 28.3.	Crème de livèche Dos de cabillaud poché Sauce Dugléré Riz de Camargue Salade de céleri-pomme cru Mille-feuilles	Crème de livèche Risotto aux poireaux et champignons Fromage râpé Salade de céleri-pomme cru Mille-feuilles
Samedi 29.3.	Crème de pois verts Rôti de boeuf au Pinot noir Rösti Romanesco vapeur Compote de pommes	Potage purée de légumes Cocotte de quinoa, haricots rouges à la mexicaine Compote de pommes
Dimanche 30.3.	Crème aux fines herbes Filet de canette Sauce aux cassis Spirales Salade batavia Tourte royale à l'ananas	Crème aux fines herbes Dés de tofu sautés au sésame grillé et soja Spirales Salade batavia Tourte royale à l'ananas

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.