

## Semaine du 24 février au 2 mars 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 24.2.	Crème d'avoine Rôti de porc Cléopâtre Sauce au miel Croquettes de pommes de terre Haricots secs étuvés Salade de kiwis en dés	Crème d'avoine Boulettes végétariennes Sauce crème aux légumes Croquettes de pommes de terre Haricots verts étuvés Salade de kiwis en dés
Mardi 25.2.	Crème de poireaux Ballotine de poulet farcie aux pruneaux Jus à la sauge Blé aux légumes Crème à la vanille	Crème de poireaux Risotto d'épeautre aux fèves et marrons Salade de courgettes crues Crème à la vanille
Mercredi 26.2.	Consommé brunoise Choucroute garnie Moutarde (portion) Pommes de terre nature Compote de poires	Bouillon de légumes Oeufs pochés Sauce aurore Nouilles campagnardes Raves étuvées Compote de poires
Jeudi 27.2.	Crème de tomate Epaule de veau rôtie Sauce à l'estragon Pommes de terre au four Carottes Vichy Salade de fruits frais	Crème de tomate Emincé de tofu au basilic Pommes de terre au four Carottes Vichy Salade de fruits frais
Vendredi 28.2.	Crème de légumes Dos de cabillaud poché Sauce dieppoise Riz de Camargue Salade de chou rouge crue Mille-feuilles	Crème de légumes Risotto verde Fromage râpé Salade de chou rouge crue Mille-feuilles
Samedi 1.3.	Crème de brocoli Sauté de boeuf au poivre Rösti Epinards à la crème Myrtilles au sucre	Crème de brocoli Boulettes de pois Sauce au curry Couronne de couscous Salade verte Myrtilles au sucre
Dimanche 2.3.	Potage fermière Filet de canette Sauce brune à l'orange Penne Salade batavia Brownies	Potage fermière Gratin de polenta aux aubergines et tofu Salade batavia Brownies

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.**