



Semaine n°15- du 7 au 13 Avril 2025

	MENU A	MENU B
<b>LUNDI 7</b>	Potage p. de terre poireau Carotte râpée vinaigrette Saucisse de Toulouse Lentilles (HVE) Fondu président Purée pomme (HVE) verveine (M)	Potage p. de terre poireau P. de terre (HVE) et fond d'artichaut vinaigrette Poulet rôti au jus Petit pois et carottes (BIO) Carré fromager Tapioca au lait (M)
<b>MARDI 8</b>	Potage crécy (BIO) Tomate vinaigrette Boulettes à l'agneau façon navarin Semoule (BIO) Camembert Riz au lait (BIO) à la fleur d'oranger (M)	Potage crécy (BIO) Salade de perles à l'italienne Curry de poisson Navets braisés Pavé demi-sel Flan à la vanille
<b>MERCREDI 9</b>	Potage de courgette Betterave (BIO) vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Yaourt nature (BIO) Pomme (HVE) au four	Potage de courgette Museau de porc vinaigrette Œufs brouillés (BIO) aux herbes (BIO) Epinards béchamel (BIO) Rondelé Mousse au café
<b>JEUDI 10</b>	Potage de légumes Salade de blé fantaisie (BIO) Sauté de dinde à l'ancienne P.de terre (HVE) et Chou-fleur béchamel (BIO) Saint Môret (BIO) Marbré chocolat vanille (M)	Potage de légumes Salade fraîcheur (BIO) Chipolatas Lingots blancs (BIO) Petit moulé nature Kiwi (BIO)
<b> VENDREDI 11</b>	Velouté d'asperges P. de terre (BIO) échalote ciboulette Colin d'Alaska pané et citron Carottes à la crème Gouda (BIO) Crème pâtissière aux fruits rouges (M)	Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette (BIO) Macaronis (BIO) à la parisienne *** Pont l'évêque Poire (HVE)
<b>SAMEDI 12</b>	Potage de légumes Quiche Lorraine Escalope viennoise Courgettes persillées Emmental (BIO) Liégeois vanille	Potage de légumes Salade vendéenne Sauté de bœuf sauce bordelaise Ecrasé de P.de terre (HVE) Yaourt nature Purée pomme (HVE) cannelle (M)
<b>DIMANCHE 13</b>	Potage de légumes Tartare de légumes au fromage frais Merlu sauce crème aneth Gratin dauphinois (P.de terre HVE) Petit moulé ail et fines herbes Tarte normande	Potage de légumes Semoule fantaisie (BIO) Rôti porc sauce moutarde Mitonnée de légumes (BIO) Bûchette mi chèvre Baba au rhum

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

- Salade vitaminée: Carotte, chou chinois, vinaigrette à l'orange
- Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron vinaigrette
- Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin sec
- Salade fraîcheur: riz, radis, tomate, maïs
- Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

