













# Menu du 25 mars au 19 avril 2024

|                  |   |   |  |   |
|------------------|---|---|--|---|
| <b>LUNDI</b>     | <p>Concombre vinaigrette<br/>Cuisse de poulet rôtie VF<br/>Haricots verts<br/>Flan nappé caramel </p> <p><b>25-mars</b></p>  | <p>* fait maison avec du miel récolté à Port Jérôme sur Seine </p> <p><b>01-avr</b></p>  | <p>Salade mexicaine<br/>Goulash VBF <br/>Haricots beurre<br/>Galet de la Loire<br/>Chou vanille<br/><b>08-avr</b></p> | <p>Taboulé<br/>Œufs durs<br/>épinards à la crème<br/>Tomme blanche<br/>Banane<br/><b>15-avr</b></p>                                  |
| <b>MARDI</b>     | <p>Rôti de bœuf VBF<br/>Ratatouille/blé<br/>Brie <br/>Pomme<br/><b>26-mars</b></p>   | <p>Tikka masala végétarien<br/>Riz<br/>Tomme des Pyrénées <br/>Poire<br/><b>02-avr</b></p>  | <p>Carottes râpées à la féta<br/>Émincé de dinde VF au lait de coco<br/>Coquillettes<br/>Emmental râpé<br/>Compote<br/><b>09-avr</b></p>   | <p>Salade grecque<br/>Tajine d'agneau<br/>Semoule<br/>Mousse à la fraise<br/><b>16-avr</b></p>  |
| <b>MERCREDI</b>  | <p>Céleri rémoulade<br/>Pâtes à la carbonara<br/>Emmental râpé<br/>Abricot au sirop<br/><b>27-mars</b></p>  | <p>Mâche à l'emmental<br/>Bœuf Bourguignon VBF <br/>Carottes<br/>Chèvre bûchette<br/>Roulé au chocolat<br/><b>03-avr</b></p>   | <p>Hachis parmentier<br/>Salade verte<br/>Bûche du pilât<br/>Fruit<br/><b>10-avr</b></p>   | <p>Salade coleslaw<br/>Sauté de porc VPF à la moutarde<br/>Lentilles<br/>Vache qui rit <br/>Cocktail de fruits<br/><b>17-avr</b></p> |
| <b>JEUDI</b>     | <p>Chili sin carné<br/>Riz<br/>Fourme d'Ambert <br/>Banane sauce chocolat<br/><b>28-mars</b></p>  | <p>Betterave vinaigrette<br/>Chipolatas VPF<br/>Haricots blancs à la tomate<br/>Fromage frais à tartiner<br/>Kiwi<br/><b>04-avr</b></p>   | <p>Salade Hollandaise<br/>Nuggets de blé<br/>Purée de carottes<br/>Fruit<br/><b>11-avr</b></p>                      | <p>Radis /beurre<br/>Donut de poulet au fromage<br/>Petits pois<br/>Tomme catalane <br/>Fruit<br/><b>18-avr</b></p>                |
| <b> VENDREDI</b> | <p>Pâté de foie<br/>Brandade de poisson<br/>Salade verte<br/>Fromage ail et fines herbes<br/>Compote<br/><b>29-mars</b></p>   | <p>Salade Marco Polo<br/>Colombo de poisson<br/>Gratin de choux fleurs<br/>Gâteau aux pommes et miel </p> <p><b>05-avr</b></p>   | <p>Salade de betterave/pomme/surimi<br/>P'tit colin sauce rose<br/>Pommes de terre vapeur<br/>Fromage blanc aromatisé<br/><b>12-avr</b></p>  | <p>Salade de perles au surimi<br/>Filet de colin pané<br/>Brocolis<br/>Glace<br/><b>19-avr</b></p>  |

mars

Légumes ou fruits crus  
Légumes ou fruits cuits

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Plats protidiques  
Produits laitiers



Produits issus de l'agriculture biologique

Féculents  
Féculents + légumes



Préparation végétale

repas végétarien

Votre correspondant : Service Restauration - Pôle Services à la population  
Téléphone : 02 32 84 55 65