

" MENU DU JOUR "

lundi 6 mars 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Coleslaw

Betteraves vinaigrette
Salade de perles

2 Plats

Sauté de porc au miel
Omelette

3 Garnitures

Frites
Purée de cèleri

4 Produits Laitiers

St Nectaire laitier

Yaourt nature
Bleu

5 Desserts

Compote pomme sans sucre ajouté
Banane rôtie au four
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Coleslaw

Sauté de porc au miel

Frites

St Nectaire laitier

Compote pomme sans sucre
ajouté

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

lundi 6 mars 2023

DÎNER

1 Entrées

Pomelos
Salade verte et croutons



2 Plats

Boulettes de bœuf sauce tomate
Cassolette de poisson à la bisque

3 Garnitures

Gratin de blettes
Tortis

4 Produits Laitiers

Comté
Fromage fondu

5 Desserts

Tarte coco
Fruits de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Pomelos

Boulettes de bœuf sauce
tomate

Gratin de blettes

Comté

Tarte coco

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 7 mars 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Salade de pommes de terre et cervelas

Carottes vinaigrette au citron
Taboulé de chou fleur cru

2 Plats

Gratin de poisson
Rôti de dinde au thym

3 Garnitures

Purée de courge
Semoule
#REF!

4 Produits Laitiers

Yaourt aromatisé

Camembert
Carré frais

5 Desserts

Fruit de saison

Entremets pistache
Marbré

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de pommes de terre et
cervelas

Gratin de poisson

Purée de courge

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 7 mars 2023
DÎNER

1 Entrées

Panais râpés au curry
Salade de brocoli cuit sauce cocktail



2 Plats

Veau marengo
Calamars à la Romaine

3 Garnitures

Blé
Haricots verts persillés

4 Produits Laitiers

Fromage blanc
Saint Paulin

5 Desserts

Entremets chocolat
Fruit de saison

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Panais râpés au curry

Veau marengo

Blé

Fromage blanc

Entremets chocolat

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 8 mars 2023

DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Mâche
Chou chinois vinaigrette
Salade de pâtes

2 Plats

Poulet mariné
Filet de poisson à l'échalote

3 Garnitures

Purée
Salsifis au jus

4 Produits Laitiers

Yaourt aux fruits
Fournols

Fromage fondu

5 Desserts

Salade de fruits frais
Fruit de saison

Crumble pomme

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Mâche

Poulet mariné

Purée

Yaourt aux fruits

Salade de fruits frais

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 8 mars 2023
DÎNER

1 Entrées

Feuilleté au fromage
Radis beurre



2 Plats

Filet de poisson matelote
Omelette aux oignons caramélisés

3 Garnitures

Épinards
Pois cassés

4 Produits Laitiers

Pont l'Évêque
Yaourt aromatisés

5 Desserts

Fruit de saison
Marmelade pomme / poire

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Feuilleté au fromage

Filet de poisson matelote

Épinards

Pont l'Évêque

Fruit de saison

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 9 mars 2023
DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Endives aux noix
Cèleri au fromage blanc
Lentilles vinaigrette

2 Plats

Cappellettis au fromage (plat complet)
Œufs durs sauce Mornay

3 Garnitures

-
Boulgour / haricots plats à l'ail

4 Produits Laitiers

St Paulin
Yaourt aromatisé
Tomme noire

5 Desserts

Crème dessert vanille
Fruit de saison
Crème dessert

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Endives aux noix

Cappellettis au fromage (plat
complet)

-

St Paulin

Crème dessert vanille

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 9 mars 2023

DÎNER

1 Entrées

Salade verte
Salade de Chou



2 Plats

Tartiflette
Gratin dauphinois

3 Garnitures

Plat complet
Plat complet

4 Produits Laitiers

Tomme de Savoie
yaourt nature

5 Desserts

Fromage blanc aux myrtilles
Gâteau de Savoie

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade verte

Tartiflette

Plat complet

Tomme de Savoie

Fromage blanc aux myrtilles

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

vendredi 10 mars 2023

DEJEUNER

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

1 Entrées



Pizza fromage

Salade verte aux croutons

Salade de lentilles persillées

2 Plats

Sauté de bœuf aux champignons

Mousse de poisson

3 Garnitures

Haricots beurre persillés

Coquillettes

4 Produits Laitiers

Yaourt nature

Coulommiers

Yaourt nature

5 Desserts

Ananas frais

Fruit de saison

Far breton

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Pizza fromage

**Sauté de bœuf aux
champignons**

Haricots beurre persillés

Yaourt nature

Ananas frais

Bon appétit !

