

# " MENU DU JOUR "

lundi 27 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



Chou fleur cuit sauce aurore

Chou blanc aux pommes  
Salade verte et croutons

## 2 Plats

Filet de poisson pané  
Chipolatas grillées

## 3 Garnitures

Blé à la tomate  
Fondue de poireaux

## 4 Produits Laitiers

Yaourt aromatisé  
Cantal jeune

Yaourt nature

## 5 Desserts

Ananas frais  
Fruit de saison

Fromage blanc au coulis

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Chou fleur cuit sauce aurore

Filet de poisson pané

Blé à la tomate

Yaourt aromatisé

Ananas frais

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

lundi 27 mars 2023  
DÎNER

## 1 Entrées

Taboulé de chou-fleur cru  
Salade verte composée



## 2 Plats

Escalope hachée de veau  
Œufs durs gratinés

## 3 Garnitures

Haricots beurre  
Pommes de terre persillées

## 4 Produits Laitiers

Comté  
Brie

## 5 Desserts

Beignet chocolat  
Fruit de saison

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Taboulé de chou-fleur cru

Escalope hachée de veau

Haricots beurre

Comté

Beignet chocolat

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

mardi 28 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 verte mimolette  
Carottes et panais râpés  
Salade de pommes de terre

## 2 Plats

Bœuf à la provençale  
Flan de légumes

## 3 Garnitures

Brocolis braisés  
Boulgour

## 4 Produits Laitiers

Camembert

Fromage blanc  
Fromage fondu

## 5 Desserts

Tarte aux pommes

Salade d'agrumes  
Fruit de saison

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade verte mimolette

Bœuf à la provençale

Brocolis braisés

Camembert

Tarte aux pommes

*Bon appétit !*



*Bon appétit !*

# " MENU DU JOUR "

mardi 28 mars 2023  
DÎNER

## 1 Entrées

Cœur d'artichauts marinés (persil, ail, Radis)



## 2 Plats

Brochette de poisson  
Poulet rôti

## 3 Garnitures

Semoule  
Poêlée de légumes de saison

## 4 Produits Laitiers

Fromage blanc vanille  
Tome de Laqueuille

## 5 Desserts

Fruit de saison  
Crumble pomme poire

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Cœur d'artichauts marinés  
(persil, ail, citron, huile d'olive)

Brochette de poisson

Semoule

Fromage blanc vanille

Fruit de saison

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

mercredi 29 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 pâtes  
Maquereau au vin blanc  
Chou chinois au sésame

### 2 Plats

Escalope de dinde aux herbes  
Filet de poisson à l'orientale

### 3 Garnitures

Haricot verts persillés  
Purée de pois cassés

### 4 Produits Laitiers

Pont l'évêque  
Fournols  
Yaourt nature  
St Paulin

### 5 Desserts

Fruit de saison  
Pêches au sirop léger  
Roulé confiture

## " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de pâtes

Escalope de dinde aux herbes

Haricot verts persillés

Pont l'évêque

Fruit de saison

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

mercredi 29 mars 2023  
DÎNER

## 1 Entrées

Champignons crus émincés sauce curi  
Velouté de légumes



## 2 Plats

Palette à la diable  
Filet de lieu à l'oseille

## 3 Garnitures

Frites de patate douce  
Panais gratinés

## 4 Produits Laitiers

Edam  
Yaourt aromatisé

## 5 Desserts

Flan praliné  
Fruit de saison

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Champignons crus émincés  
sauce curry

Palette à la diable

Frites de patate douce

Edam

Flan praliné

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

jeudi 30 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



Cèleri à la moutarde à l'ancienne  
Émincé de chou rouge  
Feuilleté au fromage

## 2 Plats

Haricots rouges au chili  
Œufs brouillés au fromage

## 3 Garnitures

Riz  
Navets confits

## 4 Produits Laitiers

Emmental  
Yaourt aromatisé  
Fromage fondu

## 5 Desserts

Compote pomme fraise sans sucre ajouté  
Fruit de saison  
Œufs à la neige

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Cèleri à la moutarde à  
l'ancienne

Haricots rouges au chili

Riz

Emmental

Compote pomme fraise sans  
sucre ajouté

Bon appétit !



# " MENU DU JOUR "

jeudi 30 mars 2023  
DÎNER

## 1 Entrées

Salade d'haricots verts  
Salade verte



## 2 Plats

Croque au jambon  
Croque au fromage

## 3 Garnitures

Poêlée romanesco  
Blé sauce tomate

## 4 Produits Laitiers

Bleu  
Yaourt nature

## 5 Desserts

Salade de fruits frais  
Fruit de saison

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade d'haricots verts

Croque au jambon

Poêlée romanesco

Bleu

Salade de fruits frais

*Bon appétit !*



# " MENU DU JOUR "

vendredi 31 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

Haricots blancs à la libanaise (oignon  
Taboulé  
Endives vinaigrette



### 2 Plats

Colombo de porc  
Filet de poisson sauce marinière

### 3 Garnitures

Fondue de courgettes  
Pommes sautées

### 4 Produits Laitiers

Yaourt nature  
Mimolette  
Coulommiers  
Gouda

### 5 Desserts

Fruit de saison  
Clafoutis  
Marmelade de fruits

### " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

**Haricots blancs à la libanaise  
(oignon, citron, cumin, huile  
olive)**

**Colombo de porc**

**Fondue de courgettes**

**Yaourt nature**

**Fruit de saison**

*Bon appétit !*

