

" MENU DU JOUR "

lundi 31 mars 2025

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



Rémoulade de radis noir
Chou chinois vinaigrette
Salade verte
Œuf mimosa

2 Plats

Merlu blanc sauce safranée
Chipolatas grillées

3 Garnitures

Fondue de poireaux
Boulgour

4 Produits Laitiers

Tome blanche
Yaourt nature bio
Yaourt nature sucré
Samos ou tartare ail et fines herbes

5 Desserts

Riz au lait vanille
Flan pâtissier
Corbeille de fruits
Fromage blanc aux pépites de chocolat

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Rémoulade de radis noir

Merlu blanc sauce safranée

Fondue de poireaux

Tome blanche

Riz au lait vanille

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mardi 1 avril 2025
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 chou fleur
Betterave rouge
Chou blanc aux pommes
Salade mâche

2 Plats

Émincé de bœuf à la tomate
Filet de poisson pané et ses citrons

3 Garnitures

Riz
Carottes sautées

4 Produits Laitiers

Camembert
Yaourt nature bio
Yaourt nature sucré
Samos ou tartare ail et fines herbes

5 Desserts

Ananas frais
Corbeille de fruits
Mousseline de poires aux amandes
Crème dessert chocolat

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de chou fleur

Émincé de bœuf à la tomate

Riz

Camembert

Ananas frais

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

mercredi 2 avril 2025

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
Salade mélange
Rillettes de sardines
Endives vinaigrette

2 Plats

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

3 Garnitures

Haricot verts persillés
Pomme vapeur

4 Produits Laitiers

Bleu
Yaourt nature bio
Yaourt nature sucré
Samos ou tartare ail et fines herbes

5 Desserts

Corbeille de fruits
Banane sauce chocolat
Salade de fruits frais
Gâteau de Savoie

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade de pâtes

Escalope de dinde aux herbes

Haricot verts persillés

Bleu

Corbeille de fruits

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

jeudi 3 avril 2025

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
Salade verte
Cœurs de palmiers et maïs

2 Plats

Pennes bolognaises
Pennes aux deux poissons

3 Garnitures

Pennes
Navets confits

4 Produits Laitiers

Buchette lait mélange
Yaourt nature bio
Yaourt nature sucré
Samos ou tartare ail et fines herbes

5 Desserts

Compote pomme fraise sans sucre ajouté
Tarte noix de coco
Corbeille de fruits
Ile flottante

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Cèleri à la moutarde à
l'ancienne

Pennes bolognaises

Pennes

Buchette lait mélange

Compote pomme fraise sans
sucre ajouté

Bon appétit !



" MENU DU JOUR "

vendredi 4 avril 2025

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 mélange
Taboulé
Carottes râpées
Salade de radis rondelle aux fines herbes

2 Plats

Côte de porc grillée aux herbes
Filet de poisson frais et sa garniture

3 Garnitures

Garniture de cèleris
Frites

4 Produits Laitiers

Yaourt nature Bio
Emmental
Yaourt nature sucré
Samos ou tartare ail et fines herbes

5 Desserts

Corbeille de fruits
Salade de fruits frais
Coulant au chocolat
Fromage blanc / kiwi

" MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ "

Salade mélange

Côte de porc grillée aux herbes

Garniture de cèleris

Yaourt nature Bio

Corbeille de fruits

Bon appétit !

