

MENU DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

LUNDI
31

MARDI
01

MERCRED
02

JEUDI
03

VENDREDI
04

SAMEDI
05

DIMANCHE
06

CONCOMBRE
VINAIGRETTE

FEUILLETÉ
FORESTIER

SALADE DE
RIZ À LA
NIÇOISE

CŒUR
D'ARTICHAUTS
EN
VINAIGRETTE

FEUILLETÉ À
LA SAUCISSE

TERRINE DE
CAMPAGNE

PÂTÉ DE
SAUMON

CUISSE DE
POULET RÔTIE

ARAIGNÉE
DE PORC
SAUCE MIEL
ET
MOUTARDE

CHIPOLATAS

ÉMINCÉ DE
BŒUF AU
PAPRIKA

CŒUR DE
MERLU
CRÈME AU
BASILIC

SAUTÉ DE
VEAU AUX
OLIVES

JAMBON ET
SON JUS AU
ROMARIN

MIDI

POMMES
RISSOLÉES

CHOU-
FLEUR EN
BÉCHAMEL

FRITES

PÂTES AU
FROMAGE

COURGETTES
SAUTÉES

LISSÉ DE
CÉLERI

HARICOTS
BEURRES

TARTE
NORMANDE

CLAFOUTIS
AUX
CERISES

QUATRE-
QUARTS
MARBRÉ

POIRE SAUCE
CHOCOLAT

PAVLOVA
FRUITS
ROUGES

BANANES
RÔTIES

CHEESECAKE
MANDARINE

CRÈME DE
PETITS POIS

POTAGE
GENEVOIS

SOUPE DU
VENDANGEUR

CRÈME AUX
CHAMPIGNON
S

CRÈME
DUBARRY

POTAGE DE
CRESSON

CRÈME
CHOISY

ŒUF
FLORENTIN

LASAGNES

AIGUILLETES
DE POULET
GRILLÉ ET
PURÉE DE
BUTTERNUT

QUICHE AU
CHÈVRE ET À
LA TOMATE

GRATIN DE
CARDONS
AUX
LARDONS

PÂTES AU
SAUMON

POMMES DE
TERRE
FARÇIES

FRUITS OU
YAOURT

FRUITS OU
YAOURT

FRUITS OU
YAOURT

FRUITS OU
YAOURT

FRUITS OU
YAOURT

FRUITS OU
YAOURT

FRUITS OU
YAOURT

SOIR