

# Menus

du 3 mars au 28 mars 2025

Foyer Restaurant : 07 75 23 06 01



Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Betteraves vinaigrette Bœuf Bio mode Frites Camembert Bio Kiwi 	Salade verte et œuf dur Filet de poisson meunière Épinards (à la crème) Mimolette Beignet choco-noisette	Émincés d'endives et croûtons Escalope de dinde sauce fermière Penne Rigate semi-complètes (Bio) Saint Paulin Oreillons d'abricot	Pizza royale Steak haché de veau Haricots persillés Cantal AOP Banane 	Carottes râpées Cœur de merlu sauce provençale Écrasé de pommes de terre (à l'huile d'olive) Gouda Purée de pommes
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Salade d'haricots verts Boudins aux oignons Lentilles Bio mijotées Emmental Bio Poire	Salade verte et mozzarella Lasagnes de bœuf Camembert Clémentine 	Maquereaux moutarde Gardiane de taureau Frites Tomme grise Moelleux au chocolat	Velouté de poireaux Sauté de poulet au jus Carottes Vichy Bûche de chèvre Banane 	Pâté de campagne Filet de poisson pané Petits pois mijotés Lou Pastroun de l'Ubaye Pomme
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Carottes râpées (Bio) Sauté de bœuf (Bio) sauce forestière Semoule Brie à la coupe Tarte aux pommes	Salade piémontaise Cœur de merlu à la bordelaise Chou-fleur béchamel Saint Nectaire AOP Clémentine	Salade iceberg Escalope de porc sauce échalotes Pommes rissolées Emmental Flan chocolat 	Cake aux olives Andouillette grillée Frites Vache Picon Salade de fruits frais 	Poireaux vinaigrette Filet de poisson frais sauce vierge Tortis Edam Poire 
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Soupe légumes et croûtons Daube de bœuf (à l'ancienne) Carottes persillées Saint Nectaire (à la coupe) Poire pochée	Salade de cœur de palmier Saucisse de Lozère Riz à la sauce tomate Samos Ananas 	Radis roses et beurre Poulet rôti au jus Frites Emmental Crème caramel 	Œufs durs mayonnaise Raviolis au bœuf à la sauce tomate (Bio) Cantal AOP Kiwi 	Salade verte Filet de poisson meunière Haricots verts persillés Bleu de vache Cake aux pommes



Pain frais local, et artisanal



Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique

Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Préparation "maison"



Le bœuf est d'origine France et race à viande



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCI

Les poissons Issus exclusivement de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe

