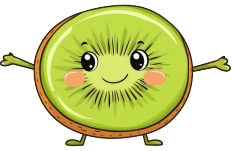





Menus

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



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

