

# Menus de la Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu végétarien</b> 	
<p><b>Carotte râpée vinaigrette</b> </p> <p>Colin pané sauce tartare </p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt arôme fraise  </p> <p>Purée pomme </p>	<p>Rillettes de canard et toast (pain de mie)</p> <p>Paupiette de veau sauce financière (champignon)</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de <b>Chou blanc</b> assaisonnée </p> <p><b>Coquille</b> sauce façon carbonara (Emincé de filet de dinde crème)  </p> <p>Cantal </p> <p>Crème caramel (maison) et spéculoos</p>	<p>Salade de <b>Betterave</b> ciboulette </p> <p>Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (<b>semoule</b>)</p> <p><b>Petit fromage frais</b> nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade iceberg et oignons frit</p> <p>Sauté de veau Sauce au thym </p> <p><b>Carotte glacée (fraîche)</b> </p> <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Gâteau chocolat poire (maison)</p>
Brioche à tête Lait arôme fraise	Moelleux citron Yaourt à boire vanille	Galette pur beurre Yaourt nature et sucre fruit	Pain et <b>pâte à tartiner</b> Jus de pomme	Croissant Lait nature

