



## Menus du 10 AU 14 Mars 2025



### DÉJEUNERS

### DÎNERS

LUNDI	<p>Salade Bar</p> <p>  Rôti de dinde / Sandre O.G. </p> <p> Pâtes / Poêlée Champêtre</p> <p>Fromage à la coupe/Yaourt abricot ferme de Mézerac </p> <p>Fruits/Compote de fruits </p> <p>Beignet</p>	<p>Œufs durs</p> <p>  Sauté de porc au curry</p> <p> Riz</p> <p>Produits laitiers au choix</p> <p>Panna Cotta</p>
MARDI	<p>Salade Bar</p> <p> Tartiflette / Cœur de merlu</p> <p>Pommes de terre vapeur / Carottes</p> <p>Fromage à la coupe / Entremet vanille</p> <p>Fruits / Compote de fruits </p> <p> Mousse nougat</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Pâtes au saumon</p> <p>Produits laitiers au choix</p> <p> Riz au lait</p>
MERCREDI	<p>Salade Bar</p> <p>  Chili / Chili Végé</p> <p> Riz / Poêlée de légumes</p> <p>Fromage à la coupe / Yaourt nature ferme de Mézerac </p> <p>Fruits / Compote de fruits </p> <p> Génoise fruits rouges</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>  Chipolatas</p> <p>Purée</p> <p>Produits laitiers au choix</p> <p> Mousse caramel</p>
JEUDI	<p>Salade Bar</p> <p>  Colombo de porc / Filet de limande</p> <p> Céréales gourmandes / Compotée de choux </p> <p>Fromage à la coupe / Entremet praliné</p> <p>Fruits / Compote de fruits </p> <p> Crumble aux pommes</p>	<p>Asperges sauce mousseline</p> <p> Brochette de dinde sauce thym</p> <p> Ebly</p> <p>Produits laitiers au choix</p> <p> Banane chocolat</p>
VENDREDI	<p>Salade Bar</p> <p> Escalope de volaille à la crème / Filet de lieu</p> <p>Pomme de terre grenaille / Légumes du jour</p> <p>Fromage à la coupe / Yaourt fraise ferme de Mézerac </p> <p>Fruits/Compote de fruits </p> <p>Desserts au choix</p>	<p> </p> <p> </p> <p></p> <p> </p> <p> </p>



LE GESTIONNAIRE

LE MEDECIN SCOLAIRE

LE CHEF DE CUISINE