


Menus du restaurant du 3ème Age

Semaine du 03 MARS au 07 MARS 2025

MARDI GRAS

Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
Carottes râpées aux œufs		Salade verte	Surimi mayonnaise	Salade de lentilles aux petits radis
Escalope viennoise Julienne de légumes	Moules Frites	Pennes au chorizo	Steak haché Carottes poêlées	Clafoutis de légumes verts
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
Liégeois	Dessert déguisé	Dessert lacté	Banane au chocolat	Orange

Végétarien

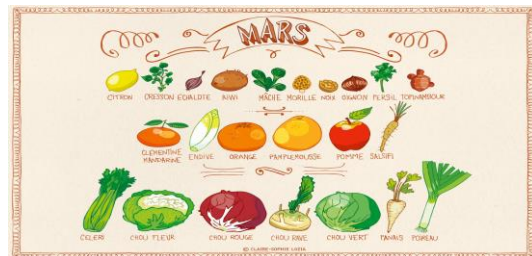
Semaine du 10 MARS au 14 MARS 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Betteraves cuites vinaigrette		Tartinette de tomate basilic	Salade verte	Œufs durs mayonnaise
Coquillettes aux dés de jambon	Chili con carne	Gratin d'épinards au saumon fumé	Raviolis sauce tomates	Pané du fromager Poêlée de légumes
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
Fromage blanc sur coulis de fruits	Verrine de poire à la crème de marrons	Dessert lacté	Duo de fruits frais	Compote de fruits

Végétarien

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISÉS dans les menus .

Bon appétit !!!



Menus du restaurant du 3ème Age

Semaine du 17 MARS au 21 MARS 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<i>Salade de pâtes à l'ail</i>		<i>Salade de pommes de terre</i>		<i>Champignons en vinaigrette</i>
<i>Merguez Poêlée de salsifis</i>	<i>Blanquette de veau Riz</i>	<i>Omelette aux oignons</i>	<i>Assiette du printemps</i>	<i>Dos de colin Pommes dauphines</i>
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
<i>Dessert lacté</i>	<i>Soupe d'oranges au citron vert</i>	<i>Pâtisserie</i>	<i>Fruit / chantilly</i>	<i>Dessert glacé</i>

Végétarien

Semaine du 24 MARS au 28 MARS 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<i>Salade de crudités</i>	<i>Verdurette à l'ail</i>	<i>Beignets de calamars</i>	<i>Endives au bleu</i>	<i>Taboulé de choux fleurs</i>
<i>Côte de porc Flageolets</i>	<i>Poulet à la provençale Polenta</i>	<i>Quiche aux poireaux</i>	<i>Boudin aux oignons Ecrasé de pommes de terre</i>	<i>Poisson pané Champignons en persillade</i>
Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature	Fromage au lait cru ou yaourt nature
<i>Crème dessert</i>	<i>Pomme cuite vanillée au rhum</i>	<i>Fruit</i>	<i>Flan au caramel</i>	<i>Pâtisserie</i>

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus .

Bon appétit !!!