

## Menus du restaurant du 3ème Age

Semaine du 03 FEVRIER au 07 FEVRIER 2025

Lundi 03 Février	Mardi 04 Février	Mercredi 05 Février	Jeudi 06 Février	Vendredi 07 Février
Quinoa aux olives		Salade mexicaine	Pois chiche au cumin	Salade de mâche
Escalope de dinde Champignons forestiers	Soupe de moules au curry	Gratin de légumes en béchamel	Filet mignon de porc Navets caramélisés	Steak haché Petits pois
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
Iles flottantes	Ananas chantilly	Banane	Pâtisserie	Dessert lacté

Végétarien

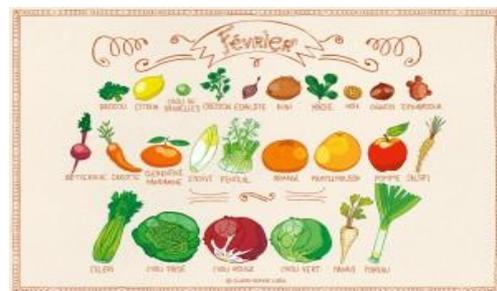
Semaine du 10 FEVRIER au 14 FEVRIER 2025

Lundi 10 Février	Mardi 11 Février	Mercredi 12 Février	Jeudi 13 Février	Vendredi 14 Février
Salade de chou blanc	Salade verte	Haricots verts mimosa	Salade au chèvre chaud	Pâté de campagne
Andouillette sauce moutarde Pommes de terre au four	Lasagnes au four	Riz safrané aux poivrons	Poêlée de choux fleurs aux saucisses	Velouté 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
Faisselle	Orange au pain d'épices	Fromage blanc aux fruits	Riz au lait	Pâtisserie

Végétarien

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus .

Bon appétit !!!



## Menus du restaurant du 3ème Age

Semaine du 17 FEVRIER au 21 FEVRIER 2025

Lundi 17 Février	Mardi 18 Février	Mercredi 19 Février	Jeudi 20 Février	Vendredi 21 Février
Salade d'endives		Caque aux lardons	Feuilles de chêne	Boulgour en salade
Raviolis aux épinards et à la ricotta	Poisson au court bouillon et sa rouille Pommes de terre	Boulettes de bœuf Ecrasé de brocolis	Pâtes au roquefort et jambon cru	Cordon bleu Haricots verts en persillade
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
Dessert lacté	Fraîcheur de pamplemousse	Compote de fruits	Nuage blanc à la crème de marrons	Pomme

Végétarien

Semaine du 24 FEVRIER au 28 FEVRIER 2025

Lundi 24 Février	Mardi 25 Février	Mercredi 26 Février	Jeudi 27 Février	Vendredi 28 Février
Salade de lentilles	Batavia vinaigrette	Cèleris rémoulade	Avocat mayonnaise	Croustillant
Suprême de pintade Mousseline de butternut	Rosbeef sauce au poivre Frites	Epinards aux œufs et croûtons	Petits choux farcis sur lit de sauce tomates	Dos de colin 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
Clémentine	Compotée de fruits frais	Mousse au chocolat	Pâtisserie	Banane

Végétarien

Nous privilégions les produits BIO et LABELLISES dans les menus .

Bon appétit !!!