

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

## S 3 MIXE

lundi 31 mars 2025

mardi 1 avril 2025

mercredi 2 avril 2025

jeudi 3 avril 2025

vendredi 4 avril 2025

samedi 5 avril 2025

dimanche 6 avril 2025

### DEJEUNER

BETTERAVE AUX DEUX MOUTARDES

CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE

TERRINE DE LEGUMES

CONCOMBRE A LA CIBOULETTE

PATE DE FOIE

CELERI RAVE VINAIGRETTE

CEUF DUR

SAUTE DE DINDE

SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS

SAUTE DE PORC

PARMENTIER AUX POIS CASSÉS ET À L'EFFILOCHÉ DE PORC

FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE AMERICAINE

RÔTI DE DINDONNEAU VF SAUCE AU THYM MIEL ET CITRON

SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

PUREE PDT

PUREE HARICOT COCO

PURRE COURGETTE

PUREE JARDINIER DE LEGUMES

PUREE PIPERADE

PUREE PETITS POIS

PETIT LOUIS

KIRI

CANTAFRAIS

PICON

TARTARE AIL FINE HERBES

CROC LAIT

CANTAFRAIS

PETIT FILOU

GELIFIE VANILLE

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

COMPOTE DE POMME BANANE

SALADE DE FRUITS

POT DE CRÈME AU CAFE

MOUSSE AU CHOCLOAT BLANC ET FRAMBOISE

### GOUTER

COMPOTE POMME COUPELLE

SEMOULE AU LAIT MAISON

YAOURT AROMATISE

COMPOTE POMME BANANE COUPELLE

GELIFIE VANILLE

COMPOTE POMME FRAISE COUPELLE

FLAN CARAMEL

### DINER

BOUILLON DE VOLAILLE AUX VERMICELLES

POTAGE DE LEGUMES

POTAGE DE LEGUMES

BOUILLON DE BŒUF AUX VERMICELLES

POTAGE DE LEGUMES

CRÈME AUX POIS CASSÉS

POTAGE DE LEGUMES

JAMBON DE DINDE

QUENELLE

FILET DE MERLU BLANC SAUCE VIN BLANC

SAUTE DE DINE

OMELETTE NATURE

SAUCISSE VOLAILLE

SAUTE POULET

PUREE CHOU FLEUR

PUREE BRUNOISE DE LEGUMES

PUREE BRUNOISE DE LEGUMES

PUREE RATATOUILLE

PUREE HARICOTS VERT

PUREE POTIRON

PUREE PDT

EMMENTAL FONDUE

CARRE 1/2 SEL

LE CARRE FONDUE

PETIT MOULE NATURE

VACHE QUI RIT

SAINT MORET

FRAIDOU

FROMAGE BLANC AU MIEL

COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE

CRÈME SAVEUR VANILLE

BANANE

SEMOULE AU LAIT

COMPOTE DE POMMES ET FRAMBOISES ALLÉGÉE EN SUCRE

MOUSSE AU CHOCOLAT

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place - chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local

# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

# S 3 N

lundi 31 mars 2025

mardi 1 avril 2025

mercredi 2 avril 2025

jeudi 3 avril 2025

vendredi 4 avril 2025

samedi 5 avril 2025

dimanche 6 avril 2025

## PLAT REGION NOUVELLE AQUITAINE

### DEJEUNER

BETTERAVE AUX DEUX MOUTARDES	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	<b>ŒUF DUR MIMOSA PIMENT ESPELETTE</b>	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	PATE FORESTIER ET CORNICHONS	CELERI RAVE A LA CIBOULETTE	CEUFS DUR a la MAYONNAISE
ESCALOPE DE DINDE JUS AU ROMARIN	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS	<b>SAUTE DE PORC PRUNEAU LARDON</b>	PARMENTIER AUX POIS CASSÉS ET À L'EFFILOCHÉ DE PORC	FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE AMERICAINE	RÔTI DE DINDONNEAU VF SAUCE AU THYM MIEL ET CITRON	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
BOULGOUR CREOLE	Frites	<b>HARICOT BLANC SCOCO A L'ECHALION</b>		PATES RISETTI AUX COURGETTES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	COQUILLETES
PIPERADE	BRUNOISE DE LEGUMES				RIZ CREOLE	PETITS POIS A L'ECHALOTE
BLEU	CAMEMEBERT	<b>BUCHETTE DE CHEVRE</b>	SAINTE PAULIN	TOMME BLANCHE	SAINTE NECTAIRE	BRIE
CLEMENTINES	BATONNET DE GLACE VANILLE, ENROBAGE NOISETTES HACHEES	<b>MOUSSE CHOCOLAT NOIR</b>	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	COMPOTE DE POIRE	POT DE CREME SAVEUR CAFE	CARRE FRAMBOISE

### GOUTER

<b>MADELEINE</b>	<b>GELIFIE VANILLE</b>	<b>GATEAU AUX AMANDES</b>	<b>YAOURT AROMATISE</b>	<b>GATEAU MOELLEUX AUX CHOCOLAT</b>	<b>CAKE SAVEUR VANILLE</b>	<b>FLAN CARAMEL</b>
------------------	------------------------	---------------------------	-------------------------	-------------------------------------	----------------------------	---------------------

### DINER

BOUILLON DE VOLAILLE AUX VERMICELLES	POTAGE DE LEGUMES	POTAGE DE LEGUMES	BOUILLON BŒUF AUX VERMICELLES	POTAGE DE LEGUMES	CRÈME AUX POIS CASSÉS	POTAGE DE LEGUMES
PIZZA REINE	GRATIN DE PENNE AUX BRUNOISE DE LEGUMES	FILET DE MERLU BLANC SAUCE VIN BLANC	PUDDING JAMBON EMMENTAL	OMELETTE NATURE	GALETTE DE SARRASIN COMPLETE(jambon,emmental,œuf lr)	FOIES DE POULET À LA SAUCE MOUTARDE
SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE		SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS	SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	POMMES DE TERRE GRENAILLE ROTIES
EMMENTAL FONDUE	CARRE 1/2 SEL	TOMME GRISE	FROMAGE CROUTE NOIR	COULOMMIERS	GOUDA	FRAIDOU
FROMAGE BLANC AU MIEL	COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE	CRÈME SAVEUR VANILLE	BANANE	SEMOULE AU LAIT SAVEUR VANILLE	COMPOTE DE POMMES ET FRAMBOISES ALLÉGÉE EN SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT

Tous les plats sont préparés et cuisinés sur place - chaque jour, le pain servi est celui d'un boulanger local