

MENU

REPAS À DOMICILE



Semaine du 14 au 20 avril 2025

Lundi 14	    	Potage d'artichaut Salade de lentilles Filet de hoki MSC sce vin blanc Haricot vert et champignons sautés Brie Banane
Mardi 15	   	Potage de navet Surimi mayonnaise Braisé de porc HVE au cidre Duo cœur de cèleri et PdeT Saint Nectaire AOP Gâteau Basque
Mercredi 16	    	Soupe de fèves Œuf dur BIO mimosa Coquillettes bolognaise Saint Albray Compote de pomme BIO maison
Jeudi 17	   	Consommé vermicelles Quiche au fromage Sauté d'agneau au thym Pomme de terre vapeur Cantal AOP Fraise à croquer
Vendredi 18	    	Soupe à l'oignon Salade piémontaise Filet de hoki MSC napolitaine Brocolis BIO sautés Rouy Arlequin de fruits BIO
Samedi 19	   	Soupe au pistou Macédoine vinaigrette Rôti de porc HVE aux pruneaux Poêlée carotte rutabaga Tome noire Nid de paques pâtissier
Dimanche 20	   	Velouté de champignons Tarti thon Coquelet rôti Poêlée campagnarde Fromage blanc fraise Purée pomme poire BIO

Semaine du 21 au 27 avril 2025

Lundi 21	   	Velouté d'asperges Cœur de palmier haricot vert Tranche de gigot d'agneau Flageolet Camembert Liégeois mangue & Fritures
Mardi 22	   	Velouté artichaut Betterave vinaigrette Dos de colin MSC sauce oseille Haricot vert persillé Chanteneige BIO Kiwi BIO
Mercredi 23	    	Potage dubarry Salade de pomme de terre Chipolatas BIO Carottes et navets glacés Comté AOP Bourdaloue aux amandes
Jeudi 24	    	Velouté poireaux et PdeT Croque chèvre maison Sauté de veau HVE sce forestière Purée de patate douce Etorki AOP Compote pomme BIO et fraise
Vendredi 25	    	Soupe de goulus Carottes rapées dès d'emmental Penne napolitaine Brie Orange BIO
Samedi 26	   	Potage cultivateur Terrine de légumes maison Cuisse de lapin à la catalane Navet rôti bouquetière Mimolette Eclair vanille maison
Dimanche 27	    	Potage crécy Pâté de campagne Côtes d'agneau aux herbes Gratin Lyonnais Pont l'Evêque AOP Poire au vin