



PRÉVISIONS DE MENUS

du 17/02/2025 au 21/02/2025

semaine 8

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21					
MARCHÉ DES SAISONS	Salad'bar	*	Salad'bar	*	Salad'bar	*				
	Pâté de foie	0,50	Salade coleslaw	0,63	Terrine de poisson blanc	0,88	Œufs mayonnaise mimosa	0,81	Asperges	1,00
	Assiette de crudités	0,75	Assiette de crudités	0,75	Assiette de crudités	0,75	Assiette de crudités	0,75	Assiette de crudités	0,75
	Salade Alaska (riz, maïs, carottes, surimi)	0,88	Salade Ecolière (pommes de terre, œuf, carottes & mayonnaise)	0,88	Salade Indienne (riz, carottes, volaille, raisins secs, citron, crème, curry)	0,88	Salade Méditerranéenne (pâtes, poivrons, jambon)	0,88	Champignons de Paris émincés ail, estragon & persil	0,75
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*	GRILLADE DU JOUR	*
	Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"		Poisson "retour de pêche"	
	Echine de porc demi-sel à la moutarde	2,38	Hachis parmentier	2,88	Rougail saucisse	2,75	Tajine de poulet	3,00	Jambon à l'os cuisiné au Porto	2,50
			(plat complet)		(plat complet)					
	Pâtes	0,75	Pommes de terre au four	0,75	Riz BIO	0,75	Semoule	0,75	Frites	0,75
	Poêlée du jour	0,75	Poêlée du jour	0,75	Poêlée du jour	0,75	Poêlée du jour	0,75	Poêlée du jour	0,75
CERISE SUR LE GÂTEAU	Fromage blanc en verrine & coulis	1,00	Fromage blanc en verrine & coulis	1,00	Fromage blanc en verrine & coulis	1,00	Fromage blanc en verrine & coulis	1,00	Fromage blanc en verrine & coulis	1,00
	Crème dessert	0,63	Riz au lait BIO	0,75	Panna cotta en verrine & coulis de fruits	1,00	Crème aux œufs BIO	0,88		
	Tarte aux fruits	1,19	Far aux pruneaux	1,00	Brownie	1,13	Tarte tropézienne	1,38	Moelleux au chocolat	0,88
	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*