



# PRÉVISIONS DE MENUS

du 21/04/2025 au 25/04/2025

semaine 17

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



		LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25			
MARCHÉ DES SAISONS	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p><b>R.I.A.</b></p> <p><b>fermé</b></p> 	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar			
		Assiette de crudités	0,75	Terrine de campagne	0,63	Carottes râpées aux raisins secs	0,63	Museau en salade	0,63
		Filet de maquereau	0,88	Betteraves rouges aux pommes	0,50	Carpaccio de bœuf	3,38	Poireaux cuisinés aux oignons frits	0,88
		Salade Portugaise (poivrons, chorizo, riz, maïs)	0,88	Salade Lyonnaise (pommes de terre, frisée & lardons)	0,88	Salade de pâtes au thon	0,88	Salade du chef	0,88
CUISINE ET SAVEURS		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"	
		Poêlée de bœuf aux oignons	2,50	Omelette VEGETARIENNE au cheddar	2,00	Cuisse de poulet rôtie aux herbes	2,50	Paupiette de veau à la tomate	2,00
				Saucisse de Toulouse	2,00				
		Pâtes	0,75	Salade verte	0,63	Boulgour	0,75	Riz BIO	0,75
		Céleri aux épices	0,75	Pommes de terre au four	0,75	Courgettes aux épices	0,75	Carottes	0,75
CERISE SUR LE GÂTEAU		Gâteau à l'ananas	1,13	Tarte tutti frutti	1,19	Crème catalane	0,88	Fondant au chocolat	1,13
		Verrine sucrée de Nathalie	1,25	Île flottante	1,00	Rochers coco	1,25	Crème caramel	0,88
		Salade de fruits frais	1,13			Fromage blanc en verrine & coulis	1,00		
		Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*