



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/03

Pâté de foie
Œuf dur mayonnaise
Radis



Boulettes de bœuf Sauce tomate
Sauté de porc
Semoule
Carottes à la crème



Fromage

Compote / fruit
Yaourt de Béthanie
Mousse au chocolat
Riz au lait
Entremets vanille



MARDI

03/03

Maquereau au vin blanc
Salade du pêcheur
Saucisson à l'ail



Filet de poisson sauce citron
Chipolatas
Purée
Chou braisé



Fromage

Compote / fruit
Yaourt de Béthanie
Milk-shake à la fraise
Pudding
Crème brûlée



JEUDI

05/03

Potage crécy
Salade de riz au thon
Pomelos



Palette de porc à la moutarde
Sauté de poulet
Coquillettes
Poireaux à la crème



Fromage

Compote / fruit
Yaourt de Béthanie
Gâteau aux pommes
Cocktail de fruits
Entremets Chocolat



VENDREDI

06/03

Carottes râpées
Macédoine mayonnaise
Surimi



Filet de poisson pané
Cocotte de lentilles à l'indienne
Riz créole
Haricots beurre à l'échalote



Fromage

Compote / fruit
Yaourt de Béthanie
Fromage blanc gourmand
Roulé à la crème
Yaourt aromatisé



LÉGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Produit local



Potage du chef



Viande Bovine Française (VBF)