

# Lundi 2 mars - vendredi 6 mars - Déjeuner

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Concombres à la grecque



6 14

Salade de riz au surimi



4 5 10

11

Steak haché



Sauce Bordelaise



6 14

Frites

Epinards à la crème



5 6 13

Tarte au fromage blanc



5 6 10

Salade d'endives au bleu et noix



3 6

Salade Piémontaise



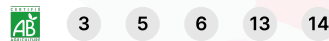
10 14

Blanquette de Veau



13

Risotto aux champignons



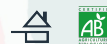
3 5 6 13 14

Tagliatelles



5 9 10 13

Carottes à l'estragon



5 6 13

Tigré au chocolat



3 5 6 10

Céleri rémoulade au thon



11

Salade Kasha radis et citron vert



5

Omelette au fromage



6 10

Poisson et son velouté au chorizo



2 5 6 11 13

Pomme de terre grenaille rôtie



5 6 13

Emincé de fenouil Dugléré



6

Crème Caramel



6 10

Betteraves



Salade Bombay



2 5 9

Rougail Saucisse

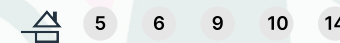


Légumes croquants sauce  
rouille aux haricots



5 6 9 10 14

Burger chèvre et roquette,  
galette de pomme de terre



5 6 9 10 14

Riz long



6

Julienne de légumes



6

Potatoes

Mélange de 3 légumes grillés

# Mardi 3 mars - jeudi 5 mars - Dîner



Mardi

Mercredi

Jeudi

Taboulé Libanais



Choux fleurs à l'aneth



Salade de crozets à la Grecque



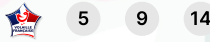
Salade Coleslaw



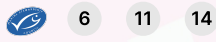
Rôti de porc sauce moutarde



Poulet yassa



Parmentier au saumon



Purée à l'ancienne



Semoule parfumée



Salade verte

Haricots verts forestiers



Tajine de légumes aux abricot

Yaourt



Yaourt



Plateau de fromages



Plateau de fromages



Plateau de fromages



Fruits frais

Fruits frais

Fruits frais

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. \*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés