

3-mars

au

9 mars 2025

Lundi

3 mars 2025

Midi

CONCOMBRE CREME CIBOULETTE

HAUT CUISSE SC COLOMBO

(Origine Pays de Loire, Bretagne)

POMMES VAPEUR

MIMOLETTE

CUBES PECHE AU SIROP

Soir

POTAGE DE LEGUMES

GRATIN POTIRON/ JAMBON

(Origine France)

/

CHANTENEIGE

CREME DESSERT PRALINE

Mardi

4 mars 2025

SAL ENDIVES + VGE

SPAGHETTI BOLOGNAISES + RÂPE

(Origine U.E)

/

CANTAL

MOUSSE CARAMEL

POTAGE DE LEGUMES

OMELETTE OIGNONS

CHOUX BRUXELLES BRAISES

FROMAGE BLANC + SUCRE

COMPOTE POMME

Mercredi

5 mars 2025

SALADE DE TOMATES BASILIC

ESCALOPE DINDE CREME CHAMPIGNONS

(Origine France)

FRITES

SAINT PAULIN

FLAN CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES

GRATIN POISSON

FENOUIL BRAISE

RONDELE AU BLEU

FROMAGE BLANC VANILLE

Jeudi

6 mars 2025

CHOU FLEUR + VGE

TAJINE AUX ABRICOTS

(Origine U.E)

/

GOUDA

SALADE FRUITS CUITS

POTAGE DE LEGUMES

QUENELLES SAUCE AUREORE

BLETTES PERSILLEES

PETIT SUISSE + SUCRE

GATEAU DE RIZ

Vendredi

7 mars 2025

SALADE ARDECHOISE

BRANDADE PARMENIERE

/

EDAM

DES DE POIRE AU SIROP

POTAGE DE LEGUMES

CROQUE MONSIEUR

(Origine France)

CHOU FLEUR BRAISE

YAOURT NATURE + SUCRE

COMPOTE ABRICOT

Samedi

8 mars 2025

SALADE BATAVIA A L'AIL

SAUTE PORC AU CURRY

(Origine France)

POMMES DE TERRE ROTIES

EMMENTAL

MOUSSE AU CAFE

POTAGE DE LEGUMES

FEUILLETE FROMAGE FONDU

TRIO LEGUMES BRAISES

CARRE FRAIS

FROMAGE BLANC AROMATISE FRUITS

Dimanche

9 mars 2025

SALADE PROVENCALE

BŒUF CARBONNADE

(Origine U.E)

MACARONI BEURRE + RÂPE

CAMEMBERT

CARRE CHOCOLAT

POTAGE DE LEGUMES

TARTE AUX POIREAUX

CAROTTES PERSILLEES

PETIT SUISSE + SUCRE

CREME DESSERT VANILLE

☞ Menus suivant les recommandations du GEMRCN (groupement d'Etudes des Marchés de Restauration collective et de Nutrition), version 1.3 Août 2013

☞ Ce menu peut contenir des allergènes : gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusque. Merci de nous signaler toutes allergies.

☞ Menus établis par Sylvain TAUPENAS, Diététicien-Ehpad 7 Sources et préparés par la cuisine du Centre Hospitalier de Bagnols Sur Cèze

