

10-mars

au

16 mars 2025

**Lundi**

10 mars 2025

**Midi**

SAL CŒUR PALMIER + VGE  
\*\*\*  
CHILI CON CARN  
\*\*\*  
RIZ AU BEURRE  
\*\*\*  
TOME NOIRE IGP  
\*\*\*  
ABRICOT AU SIROP

Origine : UE

**Soir**

POTAGE DE LEGUMES  
\*\*\*  
FLAMMENCKUECH  
\*\*\*  
HARICOTS VERTS PERSILLES  
\*\*\*  
FRO FONDU FROMY  
\*\*\*  
FROMAGE BLANC AROMATISE FRUITS

Origine : U.E

**Mardi**

11 mars 2025

RILLETTE-CORNICHONS  
\*\*\*  
FILET COLIN BORDELAISE  
\*\*\*  
POEELE CORDIALE BRAISEE  
\*\*\*  
EDAM  
\*\*\*  
MOUSSE MARRON MAISON

POTAGE DE LEGUMES  
\*\*\*  
OMELETTE FROMAGE  
\*\*\*  
MACEDOINE BRAISEE  
\*\*\*  
FROMAGE BLANC + SUCRE  
\*\*\*  
COMPOTE PECHE

**Mercredi**

12 mars 2025

SALADE PRINTANIERE  
\*\*\*  
CHIPOLATA GRILLEE  
\*\*\*  
FRITES  
\*\*\*  
TOME BLANCHE  
\*\*\*  
DES POIRE AU SIROP

Origine : France

POTAGE DE LEGUMES  
\*\*\*  
GRATIN ENDIVES/ JAMBON  
\*\*\*  
/  
\*\*\*  
CANTADOU AIL FINES HERBES  
\*\*\*  
CREME DESSERT CHOCOLAT

Origine : France

**Jeudi**

13 mars 2025

SAL HARICOTS VERTS + VGE  
\*\*\*  
CASSOLET  
\*\*\*  
/  
\*\*\*  
SAINT PAULIN  
\*\*\*  
PÊCHE GOURMANDE

Origine : France

POTAGE DE LEGUMES  
\*\*\*  
BOULETTES BŒUF SC CHASSEUR  
\*\*\*  
COURGETTES BRAISEES  
\*\*\*  
BREBIS CREME  
\*\*\*  
GATEAU DE RIZ

Origine : U.E

**Vendredi**

14 mars 2025

CAROTTES RAPEES  
\*\*\*  
GRATIN CARDES/CHAMPIGNONS  
\*\*\*  
/  
\*\*\*  
RONDELE NATURE  
\*\*\*  
BANANE

LOI EGAlim  
Diversité protidique

POTAGE DE LEGUMES  
\*\*\*  
KNAKI  
\*\*\*  
PETITS POIS CAROTTES  
\*\*\*  
CARRE FRAIS  
\*\*\*  
LIEGEOIS VANILLE CAMEL

Origine : U.E

**Samedi**

15 mars 2025

SALADE DE MUSEAU  
\*\*\*  
HAUT CUISSE SC MOUTARDE  
\*\*\*  
RIZ AU BEURRE  
\*\*\*  
ROQUEFORT  
\*\*\*  
COMPOTE P. ANANAS

Origine : Pays de la Loire, Bretagne

POTAGE DE LEGUMES  
\*\*\*  
CANNELONI BOLOGNAISE  
\*\*\*  
/  
\*\*\*  
SIX DE SAVOIE  
\*\*\*  
ŒUF AU LAIT

Origine : U.E

**Dimanche**

16 mars 2025

SAL BETTERAVE/ORANGE + VGE  
\*\*\*  
PALERON BRAISE  
\*\*\*  
GRATIN DAUPHINOIS  
\*\*\*  
SAINT PAULIN  
\*\*\*  
ILE FLOTTANTE GOURMANDE

Origine : UE

POTAGE DE LEGUMES  
\*\*\*  
CREPE CHAMPIGNON  
\*\*\*  
CAROTTES PERSILLEES  
\*\*\*  
TARTARE NATURE  
\*\*\*  
FROMAGE BLANC AROMATISE FRUITS

☞ 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 Laura PAYET, Diététicienne-Ehpad 7 Sources et préparés par la cuisine du Centre Hospitalier de Bagnols Sur Cèze

☞ Menus pouvant être soumis à des modifications en fonction des approvisionnements