

**Lundi**

17 mars 2025

**Midi**

**POIREAUX + VGE**

\*\*\*

**ROTI DE DINDE**

*Origine : Pays Loire, Bretagne*

**LENTILLES AU JUS**

\*\*\*

**GOUDA**

\*\*\*

**POIRE EN CUBES AU SIROP**

**Soir**

**POTAGE DE LEGUMES**

\*\*\*

**OMELETTE AUX LARDONS**

*Origine : UE*

**POELEE RUSTIQUE BRAISEE**

\*\*\*

**CANTAFRAIS**

\*\*\*

**CREME RENVERSEE**

**Mardi**

18 mars 2025

**MOUSSE CANARD - CORNICHONS**

\*\*\*

**GRATIN DE POISSON**

**COURGETTES BRAISEES**

\*\*\*

**CAMEMBERT**

\*\*\*

**COMPOTE POMME COING**

**POTAGE DE LEGUMES**

\*\*\*

**BOUCHEE A LA REINE (Pierre Clos)**

\*\*\*

**POELEE CORDIALE TONIC BRAISEE**

\*\*\*

**SAINT MORET**

\*\*\*

**FLAN VANILLE**

**Mercredi**

19 mars 2025

**SALADE GRECQUE**

\*\*\*

**MIX GRILL**

\*\*\*

**FRITES**

\*\*\*

**TOMME NOIRE**

\*\*\*

**SAL FRUITS CUITS**

**POTAGE DE LEGUMES**

\*\*\*

**GRATIN DE POIREAUX/ POULET**

*Origine : Pays Loire, Bretagne*

/

\*\*\*

**FRIPON**

\*\*\*

**CREME DESSERT CHOCOLAT**

**Jeudi**

20 mars 2025

**CELERI REMOULADE**

\*\*\*

**FRICADELLE BŒUF SC FORESTIERE**

\*\*\*

*Origine : UE*

**POLENTA NATURE**

\*\*\*

**FRO FONDU FROMY**

\*\*\*

**FROMAGE BLANC AROMATISE FRUITS**

**POTAGE DE LEGUMES**

\*\*\*

**PISSALADIERE MAISON**

\*\*\*

**RATATOUILLE**

\*\*\*

**SAINT PAULIN**

\*\*\*

**LIEGEOIS CAFE**

**Vendredi**

21 mars 2025

**SALADE CREOLE**

\*\*\*

**HAUT CUISSE POULET SC COLOMBO**

\*\*\*

*Origine : Pays Loire, Bretagne*

**RIZ BASMATI BEURRE**

\*\*\*

**ROQUEFORT**

\*\*\*

**ANANAS FLAMBE**

**POTAGE DE LEGUMES**

\*\*\*

HARICOTS VERTS

**ŒUFS FLORENTINES**

\*\*\*

/

\*\*\*

**TARTARE NATURE**

\*\*\*

**SEMOULE AU LAIT**

**Samedi**

22 mars 2025

**SALADE MAROCAINE**

\*\*\*

**BOUDIN AUX POMMES**

\*\*\*

*Origine : France*

**ECRASE DE P DE TERRE**

\*\*\*

**CARRE FRAIS**

\*\*\*

**FROMAGE BLANC VANILLE**

**POTAGE DE LEGUMES**

\*\*\*

**MOUSSAKA ENRICHIE**

\*\*\*

*Origine : UE*

/

\*\*\*

**YAOURT NATURE + SUCRE**

\*\*\*

**COMPOTE POMME BANANE**

**Dimanche**

23 mars 2025

**CHOU FLEUR MIMOSA**

\*\*\*

**PAUPIETTE VEAU SC MARENGO**

\*\*\*

*Origine : UE*

**POELEE AUTOMNALE**

\*\*\*

**SAINT NECTAIRE AOP**

\*\*\*

**ECLAIR CHOCOLAT**

**POTAGE DE LEGUMES**

\*\*\*

**FEUILLETE FROMAGE FONDU**

\*\*\*

**POELEE ESPAGNA BRAISEE**

\*\*\*

**MINI CABRETTE**

\*\*\*

**ŒUF AU LAIT CARMEL**

\*\*\*\*\*

☞ 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

