

# MENUS SENIORS du 3 au 30 mars 2025

Potage tous les jours	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Du 01/03/2025 au 02/03/2025						Œuf mayonnaise Saucisse de Toulouse, pommes de terre vapeur et lentilles Fruit	Jambon sec et condiments Pintade aux raisins, pommes Duchesse et laitue braisée Pâtisserie
Du 03/03/2025 au 09/03/2025	Salade de pâtes au surimi Sauté de porc au curry, blé et poêlée maraîchère Fromage et beurre Fruit de saison	Roulade et cornichons <b>Mardi gras</b> Tajine de poulet, ses légumes et semoule Fromage Beignet 	Crêpe au fromage Filet de poisson sauce citron, poireaux et riz Fromage et beurre Fruit de saison	Radis beurre Bœuf ravigote et légumes du pot Fromage Tarte bourdaloue	Œuf dur mayonnaise Escalope de volaille, frites et haricots verts Fromage et beurre Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette Boudin noir, chou rouge aux pommes et pommes de terre Fromage et beurre Flan au caramel	Rillettes de porc Sauté de veau marengo, céleri braisé et rosties de pommes de terre Fromage et beurre Gâteau au chocolat
Du 10/03/2025 au 16/03/2025	Macédoine de légumes Cuisse de poulet au bouillon, pommes de terre et légumes du pot Fromage et beurre Compote de pommes	Terrine de poissons sauce cocktail Rôti de porc à la charcutière, blettes à l'ail et cœur de blé Fromage et beurre Yaourt aromatisé	Feuilleté aux champignons Sauté de volaille sauce à la crème, petits pois carottes et pommes de terre sautées Fromage Crème dessert pralinée	Salade aux croûtons Gratin de pommes de terre chèvre et lardons Fromage et beurre Gâteau aux pommes	Carottes râpées à la vinaigrette Filet de poisson sauce béarnaise, brocolis et riz Fromage et beurre Fruit de saison	Haricots beurre aux lardons Poireaux au jambon à la béchamel et pommes de terre Fromage et beurre Liégeois vanille au caramel	Bouchée à la reine Lapin aux pruneaux, choux de Bruxelles et pommes Duchesse Fromage Tarte au citron
Du 17/03/2025 au 23/03/2025	Chou-blanc aux raisins Sauté de porc sauce paprika, pâtes et ratatouille Fromage et beurre Compote de fruits	Saucisson à l'ail Poisson meunière sauce à la crème, fondue de poireaux et riz Fromage et beurre Yaourt	Betteraves rouges à l'échalote Couscous : boules au bœuf et merguez, avec légumes et semoule Fromage et beurre Crème dessert au caramel	Salade d'agrumes Morbiflette Fromage et beurre Fromage blanc et myrtilles	Crêpe aux champignons Brandade de poissons et salade verte Fromage et beurre Île flottante	Ananas au surimi Alouette de bœuf à la sauce tomate, endives braisées et pâtes Fromage et beurre Liégeois à la vanille	Terrine de campagne et cornichons Cuisse de poule façon coq au vin, flageolets aux carottes et pommes Duchesse Fromage et beurre Éclair au chocolat
Du 24/03/2025 au 30/03/2025	Chou-rouge aux pommes Bœuf à la sauce tomate, pommes de terre et légumes du pot Fromage et beurre Yaourt sucré	Poireaux en vinaigrette mimosa Rôti de porc sauce aux oignons et pâtes Fromage et beurre Fruit de saison	Roulade et cornichons Poulet sauce curry, carottes et cœur de blé Fromage et beurre Crème dessert au chocolat	Radis au sel <b>La Champagne</b> Potée champenoise, ses légumes et pommes de terre Fromage Dessert Champagne Ardennes 	Salade coleslaw Filet de colin sauce citron, panais et pommes de terre Fromage et beurre Fruits au sirop	Macédoine à la russe Chipolatas, poêlée de poivrons et riz Fromage et beurre Compote de pommes	Feuilleté au fromage Sauté de dinde sauce estragon, choux de Bruxelles et pommes de terre grenailles Fromage et beurre Tarte au flan

Repas végétarien

Repas à thème

MSC pêche durable

Produit local

Produit bio ou HVE

Produit labellisé