

















SEMAINE 12

Du 17 au 21 mars 2025

STANDARD

HAPPY  
St. Patrick's  
DAY

C'EST LE  
Printemps!


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Potage épinard</b>	 <b>Betterave vinaigrette</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	 <b>Salade de blé orientale</b>	<b>Radis rondelle vinaigrette</b>
 <b>Ragout de bœuf à l'irlandaise</b> <b>Mitonnée de légumes</b>	 <b>Sauté de veau marenco</b> <b>Jardinière de légumes</b>	<b>Spaghettis façon carbonara</b>	 <b>Croq basquaise</b>	 <b>Filet de colin sauce ciboulette</b>
 <b>Merlu sauce aneth</b> <b>Mitonnée de légumes</b>	 <b>Croq végétarien fromage épinard</b> <b>Jardinière de légumes</b>	  <b>Spaghettis à la napolitaine</b>	<b>Chou fleur béchamel</b>	<b>Quinoa</b>
<b>Cheddar</b>	<b>Gouda</b>	 <b>Tomme blanche</b>	 <b>Yaourt nature et sucre</b>	 <b>Munster</b>
 <b>Fondant chocolat</b>	<b>Fruit du jour</b>	 <b>Fromage blanc aux fruits</b>	 <b>Fruit du jour</b>	 <b>Crème caramel</b>

 Local

 Bleu Blanc Coeur

 Plat végétarien

 Recette développée par nos Chefs experts


 Race à viande


 Origine France


 Plat cuisiné par le Chef

 Produit durable

 Label Rouge

 Appellation d'origine protégée

 Pêche responsable

 Produit issu de l'agriculture biologique