


# MENUS DU 11 AU 17 MARS 2024 (3)

## MIDI

LUNDI 11	<p>Duo haricots blancs et rouges Bœuf Bourguignon (HAUTE-LOIRE)  Carottes persillées Cantal AOP  Fruit de saison</p>
MARDI 12	<p>Sardines Roti de porc (HAUTE-LOIRE)  Pommes dauphines Fourme d'Ambert AOP  Fruit de saison</p>
MERCREDI 13	<p>Pâté foie volaille Piment d'Espelette Poulet basquaise  Riz pilaf fromage brebis+ confiture cerise Gâteau basque</p>
JEUDI 14	<p>Quiche au fromage MAISON Couscous aux légumes Semoule à couscous Chèvre Fruit de saison</p>
VENDREDI 15	<p>Salade de brocolis Gratin de poisson Pâtes au beurre Fournols Salade d'Orange</p>
SAMEDI 16	<p>Salade verte Saucisse de couenne (Haute-Loire)  Pommes boulangères Faisselle de Douilloux  Banane</p>
DIMANCHE 17	<p>Mousse de canard Rôti de veau (HAUTE-LOIRE)  Champignons persillés Tome de DOUILLOUX  Pâtisserie maison</p>

## MENUS DU 11 AU 17 MARS 2024 (3) SOIR

LUNDI 11	<p>Potage Légumes Quiche aux poireaux Rouy Mirabelles au sirop</p>
MARDI 12	<p>Potage Tourangelle Jambon/beurre Saint-Nectaire  Crème Caramel Maison</p>
MERCREDI 13	<p>Potage de légumes Purée de 3 légumes Tome blanche Kiwi</p>
JEUDI 14	<p>Potage de légumes Pomme de terre au sarrassou Tome de Savoie AOP  Pruneaux au vin</p>
VENDREDI 15	<p>Potage de légumes Poireaux braisés Camembert Semoule au lait MAISON</p>
SAMEDI 16	<p>Potage de légumes Blettes au gratin Emmental Crème dessert</p>
DIMANCHE 17	<p>Potage de légumes Gnocchis à la tomate Brie Purée de coing</p>