

## *MENU du Chef Mathieu*

*Semaine du 31 mars au 04 avril 2025*

|                                      | <b>ENTRÉE</b>                                                     | <b>PLAT PRINCIPAL</b>                                                                                    | <b>DESSERT</b>                                             |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>LUNDI</b><br><i>31/03/2025</i>    | <b>Betterave BIO au Boursin ou Salade de pomme de terre rôtie</b> | <b>Omelette roulée<br/>Poêlée de légumes</b>                                                             | <b>Fromage blanc BIO à la vanille<br/>Fruit</b>            |
| <b>MARDI</b><br><i>01/04/2025</i>    | <b>Saucisse perche ou Carottes râpées</b>                         | <b>Paleron de bœuf braisé sauce bourguignonne ou Poisson bordelaise<br/>Semoule / Salsifis au jus</b>    | <b>Saint nectaire salade de noix<br/>Fruits au sirop</b>   |
| <b>JEUDI</b><br><i>03/04/2025</i>    | <b>Coleslaw maison ou Houmous de pois chiche maison</b>           | <b>Chili de haricots rouge<br/>Riz sauté</b>                                                             | <b>Brownies maison<br/>crème anglaise maison<br/>Fruit</b> |
| <b>VENDREDI</b><br><i>04/04/2025</i> | <b>Salade du marché</b>                                           | <b>Sauté de canard aux olives ou Merlu sauce agrumes<br/>Nouilles chinoise / Carottes BIO à la crème</b> | <b>Crème gourmande<br/>Fruit</b>                           |