



## *A la carte des déjeuners cette semaine*

### Lundi 18 mars

Carottes râpées à l'orange ou Salade de lentilles au jambon  
Sot l'y laisse de dinde et légumes de saison  
ou Poisson du jour sauce nantua et purée de topinambour  
Gâteau aux pommes et noix caramélisées ou Salade de fruits de saison

### Mardi 19 mars

Salade de choux jambon comté ou Radis au beurre  
Saucisse au muscadet et mogettes vendéennes  
ou Filet de cabillaud à la moutarde et légumes et quinoa  
Carpaccio de kiwi et coulis de fruits ou Yaourt aux fruits de la Maison Beillevaire

### Mercredi 20 mars

Céleri rémoulade ou Terrine de campagne  
Columbo de poulet et pâtes alsaciennes  
ou Filet de lotte au beurre persillé et poêlée de légumes de saison  
Panna cotta coulis de mangue ou Compote pommes poires

### Judi 21 mars

Salade de crudités de saison ou Salade de pâtes au thon  
Haché de bœuf au paprika et pommes grenailles  
ou Escalope de saumon à l'aneth et fondue de poireaux  
Carré au chocolat et noix de coco ou Fromage de la Maison Beillevaire

### Vendredi 22 mars

Rillettes de thon ou Rosette de Lyon  
Aiguillettes de poulet au cidre et pommes fruits  
ou Gratiné de poissons et légumes  
Crème Grand Marnier ou Roulé breton

### Samedi 23 mars

Pamplemousse ou Salade de museau à l'échalottes  
Foie de veau sauce au vinaigre de framboise et pommes vapeurs  
ou Filet de loup sauce hollandaise et carottes vichy  
Mille feuilles ou Fromage blanc et coulis de fruits rouges

### Dimanche 24 mars

Samoussa au bœuf ou Taboulé à l'orientale  
Boulette de soja à la provençale et légumes de saison  
ou Brandade de morue et salade verte  
Tarte aux fraises ou Salade de fruits de saison