

# CUISINE



Semaine du 14 au 20 Avril 2025

TREMBLEY

SEMAINE 16

M  
I  
D  
I

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
Potage cultivateur	Soupe de légumes	Potage Alexandra	Potage du potager	Velouté de légumes aux herbes fraîches	Potage du maraîcher	Noix de saint-jacques et crevettes marinées
Cordon bleu de dinde*(ch)	Filet de fletan (fao24), sauce mousseline	Poulet(ch) rôti au miel	Cou de porc (ch) fumé sauce dijonnaise	Pavé de saumon(no) aux asperges	Emincé de bœuf(ch) aux paprika	Agneau de Pâques(nz) aux bolets
Torsade au basilic	Semoule	Pommes de terre sautées	Polenta crémeuse	Moelleux de pommes de terre	Pâtes	Gratin de pommes de terre
Haricots plats braisés	Carottes à la coriandre	Côtes de bettes braisées	Tomates rôties au parmesan	Courgettes au romarin	Brocoli aux amandes	Fagot de légumes printanier
Crème au caramel	Dessert glacé	Cygne chantilly	Mousse au café et noisettes grillées	Rocher à la noix de coco	Dessert glacé	Œuf de pâques

S  
O  
I  
R

Crème de carottes	Potage champenois	Soupe savoyarde	Potage de légumes	Garbure de légumes	Potage villageois	Potage du jardin
Œuf poché aux épinards	Dinde sauce tonato	Endives au jambon	Tortellonis *, sauce parmesan	Tartine forestière	Spaghetti sauce tomate	Feuilleté de Pâques
Salade de carottes	Taboulé	Salade mixte	Salade de betterave*	Salade de tomate	Salade mêlée	Salade fraîcheur
Verrine de pamplemousse	Verrine de fraises	Pommes rôties aux raisins	Coupe de mangue à la vanille	Yaourt aux mûres	Pêche au sirop*	Petit suisse

Les origines des viandes sont appliquées sur le tableau d'affichage à l'entrée de la salle

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label fait maison

Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison

