

# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

### Repas Végétarien

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Betteraves	Perles de pâtes , Vinaigrette	Macédoine aux légumes a l'échalote	Pâté de campagne
Cordon bleu de dinde	Sauté de poulet Tex Mex	Tagliatelles à la sauce bolognaise végétarienne	Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce nantua 
Frites	Semoule <b>BIO</b> 	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> , Vinaigrette 	Carottes au persil plat
Yaourt nature sucré	Tomme noire	Camembert	Buchette de Chèvre
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Beignet à la framboise



# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

### Repas Végétarien

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Salade verte <b>BIO</b> au surimi 	Chou blanc râpé aux noix et emmental	Potage de légumes	Carottes râpées
Saucisses de Strasbourg	Aiguillettes de poulet au thym	Lasagnes <b>végétale BIO</b> , tomates et mozzarella 	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème 
Lentilles vertes	Pâtes papillons		Fondue d' <b>épinards BIO</b> à la crème 
Mimolette	Gouda	Camembert	Édam
Fruit de saison	Clafoutis aux pommes et framboises du chef	Œufs au lait	Fruit de saison



# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

	Les îles Britanniques	Repas Végétarien	
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Oeuf mimosa	Cake aux carottes	Feuilleté au fromage	Vinaigrette , Betteraves au maïs
Sauté de porc au curry	Saucisse fumée	Omelette BIO 	Aiguillettes de colin MSC au thym 
Courgettes BIO braisées Semoule au beurre 	Crème de petits pois	Haricots verts à l'ail	Riz BIO aux petits légumes 
Tomme noire	Coulommiers	Saint Paulin	Brie
Fruit de saison	Tarte façon cheesecake aux pommes	Yaourt aromatisé LOCAL 	Fruit de saison



# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

### Repas Végétarien

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Coleslaw purple	Radis , Beurre	Endives à la mimolette , Vinaigrette aux échalotes	Salade de riz, maïs et thon , Vinaigrette
Jambon braisé	Chili sin carne pois <b>BIO</b>	Sauté de bœuf, carottes et crème	Waterzooï de <b>colin MSC</b>
Lentilles vertes	Riz basmati façon pilaf	Salade verte , Carottes braisées	Coquillettes <b>BIO</b> Pennes <b>BIO</b>
Tomme blanche	Camembert	Édam	Buchette de Chèvre
Fruit <b>BIO</b> de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Gaufre au sucre glace	Salade de fruits frais



Bon Appétit



# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER



## Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

	Animation Japon	Repas Végétarien	
Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Choux fleurs mimosa , Vinaigrette	Salade chinoise aux crevettes	Salade verte <b>BIO</b> aux œufs durs , Vinaigrette 	Charcuterie et condiments
Boulettes au bœuf , Sauce tomate	Nouilles chinoise sautées au poulet	Sauce arrabiata aux pois chiche	Filet de lieu <b>MSC</b> , Sauce Bordelaise 
Frites	Nouilles chinoises	Coquillettes <b>BIO</b> Chiffonnade de salade verte <b>BIO</b> , Vinaigrette 	Fondue de poireaux
Saint Paulin	Mimolette	Buchette de Chèvre	Gouda
Pomme au four à la cannelle	Clafoutis aux agrumes	Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison



# Midi - RS ST AUGUSTIN SUR MER

## Menu du Lundi 14 Avril au Vendredi 18 Avril 2025

Repas Végétarien			
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
Tarte fine aux oignons et mozzarella	Betteraves , Vinaigrette	Cœurs de palmier , Vinaigrette	Radis , Beurre
Sauce rougail	Pilon de poulet rôti aux herbes	Hachis Parmentier du chef	Calamars à la romaine
Carottes braisées	Purée de patates douces	Chiffonnade de <b>salade verte BIO</b> , Vinaigrette aux échalotes 	Épinards à la crème
Brie	<b>Cantal AOP</b> 	Édam	Assortiments de fromages
Liégeois au caramel	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Semoule au lait du chef

