





**Institut de l'Amandier**  
**Du 03/03/2025 au 07/03/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Betteraves - Vinaigrette	Raviolis au boeuf /Raviolis aux légumes		<b>Camembert Bio</b> Fromage fondu	Mousse au chocolat au lait Compote de pommes
<b>mardi</b>	Salade coleslaw Radis noir - Vinaigrette	Tarte au fromage	<b>Carottes Bio</b> persillées Boulghour	Petit moulé nature Cantal	Beignet chocolat noisette Donuts
<b>mercredi</b>	Chou rouge râpé - Vinaigrette	Sauté de veau  - Sauce Normande /Omelette au fromage	Coquillettes	Chanteneige	Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Salade verte sachet 500g - Vinaigrette	Boulettes végétariennes - Sauce provençale	Mélange de <b>riz Bio</b> aux petits légumes	Tartare Emmental	Fruit de saison Suisse sucré
<b>vendredi</b>	Salade de lentilles - Vinaigrette Crêpe au fromage	Pavé de merlu MSC  - Sauce citron	Gratin de chou fleur Pommes de terre persillées	Fromage fondu Mimolette	Flan nappé caramel Liégeois vanille






**Institut de l'Amandier**  
**Du 10/03/2025 au 14/03/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Velouté de légumes	Boulettes à l'agneau - Sauce provençale /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale	Jardinière de légumes Coquillettes	Tomme blanche Fromage fondu	Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille
<b>mardi</b>	Salade verte sachet 500g - Vinaigrette Tarte aux légumes	Pané fromager	Purée de pommes de terre et carottes	Buchette lait mélange Carré frais	Suisse fruité Fruit de saison
<b>mercredi</b>	Pomelos - , sucre	Jambon blanc Label Rouge  /Galette végétarienne	Torsades	Saint Paulin	Compote de pommes
<b>jeudi</b>	Betteraves - Vinaigrette Chou rouge râpé - Vinaigrette	Hachis parmentier /Lasagnes aux légumes		Fromage fondu Mimolette	Fromage blanc aux fruits Flan nappé caramel
<b>vendredi</b>	Haricots beurre - Vinaigrette Friand au fromage	Poisson pané 100 % filet MSC 	Épinards à la Béchamel Riz	<b>Vache qui rit Bio</b>  Tomme noire	Tarte au chocolat Tarte aux pommes

**Institut de l'Amandier**  
**Du 17/03/2025 au 21/03/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade de maïs, tomate et poivron - Vinaigrette	Garniture Fajitas (poulet et sauce tomate aux épices mexicaine) - Wrap		Cantal	Churros au sucre
<b>mardi</b>	Salami	Lasagnes au boeuf  /Lasagnes aux légumes		Emmental	Tarte au citron meringuée
<b>mercredi</b>	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> ) 	Cordon bleu de dinde FR  /Nuggets végétarien de blé	Carottes persillées	<b>Gouda Bio</b> 	Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Salade coleslaw Pois chiches	Cheeseburger /Fish burger	Potatoes	Carré de Ligueil	Donuts
<b>vendredi</b>	Salade de pois chiche et tomates - Vinaigrette	Merguez grillée - Pilon de poulet rôti  /Boulettes de soja	Semoule Légumes couscous	Fromage fondu	Orange

**Institut de l'Amandier**  
**Du 24/03/2025 au 28/03/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Blanc de poireaux - Vinaigrette	Saucisse Catalane 120g /Oeuf dur - Sauce Béchamel	Purée de pommes de terre et épinards	Brie Fromage fondu	<b>Yaourt sucré vrac (régional)</b> 🇷🇵 Compote de pommes
<b>mardi</b>	Salade de pâtes - Vinaigrette Haricots verts - Vinaigrette à la ciboulette	Omelette au fromage	Piperade Riz	Fromage fondu Coulommiers	Flan à la vanille Fruit de saison
<b>mercredi</b>	Pomelos - , sucre	Aiguillettes de poulet FR 🇫🇷 - Sauce au curry /Nuggets végétarien de blé	Julienne de légumes	Edam	Fruit de saison
<b>jeudi</b>	Rosette - , cornichons Chou fleur - Vinaigrette	Boulettes au bœuf 🇫🇷 - Sauce au cumin /Galette végétarienne	Potatoes Mélange de petits pois et carottes	Fromage fondu Tomme noire IGP 🇫🇷	Crème dessert à la vanille Mousse café
<b>vendredi</b>	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Chou rouge râpé - Vinaigrette	Beignet de calamars à la romaine	Brocolis persillés Coquillettes	Chanteneige Saint Paulin	Gaufre Liégeoise Fromage blanc sucré

**Institut de l'Amandier**  
**Du 31/03/2025 au 04/04/2025**

Adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Salade coleslaw <b>Lentilles Bio</b> - Vinaigrette à l'échalote	Filet de poulet - Sauce Arrabiata /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce arrabiata	Boulghour <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail	Saint Nectaire AOP Vache qui rit	Fruit de saison Bio Fromage blanc aux fruits
<b>mardi</b>	Roulé au fromage	Pavé de merlu MSC - Sauce aux agrumes	<b>Carottes Bio</b> persillées	Fromage fondu Brie	Donuts au chocolat Suisse sucré
<b>mercredi</b>	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	Paupiette de veau FR - Sauce provençale /Omelette au fromage	Navets braisés	Carré de Ligeil	Flan au chocolat
<b>jeudi</b>	Chou fleur CE2 - Vinaigrette Salade verte sachet 500g - , croûtons nature - Vinaigrette	Cordon bleu de dinde FR /Galette végétarienne	<b>Macaronis Bio</b> Fenouil à la tomate - Sauce à l'estragon	Fromage fondu Bleu	Mousse au chocolat au lait Fruit de saison
<b>vendredi</b>	Oeuf dur - Sauce mayonnaise Maquereaux à la moutarde	Tortellinis ricotta épinards - Sauce crème		Tomme blanche Tartare	Compote de pommes Fruit de saison