













Denrées alimentaires incluant une démarche qualité:

	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Entrée	Salade bar	Salade bar		Salade bar	Salade bar
	Batavia, carottes râpées et cœur de palmier	Iceberg, céleri rave, émincé de radis		Feuilles vertes vinaigrette	Laitue, maïs, poivron
	Friand au fromage	Carottes, céleris et noix	Macédoine vinaigrette	Salade Hawaï	Chorizo pamplona et cornichons
	Passé de légumes	Potage du jour	***	Potage mixé	Velouté du maraîcher
Plat principal	Rôti de porc à la moutarde	Omelette aux pommes de terre	Escalope de veau à la crème	The Marracq Big cheese burger	Filet de truite au beurre blanc
	ou	ou	ou		ou
	Escalope de volaille à la crème	Pommes de terre, œufs, oignons	Volaille aux pruneaux	Steak, sauce, fromage, oignons salade	Nuggets végétale
	Mousseline de houmous	Pousses de jeunes salades	Epinards gratinés	Pommes frites	Blé à l'ail
	Menestra de légumes	Carottes Vichy	Fusilli à l'olive	American sauce	Pôlée bretonne
Dessert	Fruit de saison et biscuit	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison et fromage	Compote de poires
	Assiette de fromage	Fromage blanc Bio au Granola	Tranche de comté	Sundae vanille fraise	Mousse au chocolat maison
	Beignets au chocolat	मार्थ Fruit de saison	Tarte fine aux pommes	Sundae vanille caramel	Fruit de saison et fromage

Toute l'équipe du service restauration vous souhaite un très bon appétit et une agréable journée

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

<u>Le principal :</u>

B. Faucheux



<u>La gestionnaire :</u>

S. Bouques



Notre volonté, servir à nos consommateurs une alimentation savoureuse, qualitative, saine, équilibrée et durable.

Une cuisine faîte maison à base de produits bruts, frais et favoriser un approvisionnement au plus proche de notre établissement

Les plats sont préparés et servis par notre équipe de restauration professionnelle et passionnée.

Toutes les vinaigrettes sont faites au sein de notre établissement.