



### LUNDI

#### Salade verte au surimi

Chou fleur vinaigrette  
Salade de tomate  
Oeufs Mayonnaise

\*\*\*

#### Fricadelle de boeuf

Saute de dinde Sauce  
forestière

\*\*\*

#### Ebly au beurre

\*\*\*

#### Compote de pommes fraises

Flan vanille  
Fruit de saison  
Mousse praliné



### MARDI

#### Pate de campagne

Concombre à la crème  
Endive à la mimolette  
Riz à l'espagnole  
Soupe de potiron

\*\*\*

#### Cordon bleu

Filet perche du nil  
vapeur

\*\*\*

#### Choux fleur bechamel

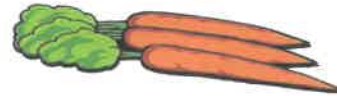
\*\*\*

#### Camembert Montboisier

\*\*\*

#### Flan praliné

Compote de pommes  
fraises  
Fruit de saison  
Muffin au chocolat



### MERCREDI

Salade de museau de  
porc  
Salade corinne

\*\*\*

#### Filet de hoki au beurre blanc

\*\*\*

#### Riz créole

\*\*\*

#### Brie

\*\*\*

Fruit de saison  
Cocktail de fruits à la  
créole  
Pain perdu



### JEUDI

#### Salade de Tomate et maïs

Macédoine mayonnaise  
Pizza fromage  
Salade de betteraves

\*\*\*

#### Chipolatas grillé

Roti de veau jus d' ail

\*\*\*

#### Flageolet vert au jus

\*\*\*

#### Rondelé NOIX Fraidou

\*\*\*

Gâteaux yaourt  
Crème tiramisu  
Fruit de saison  
Pot de crème au caramel



### VENDREDI

#### Pâté de foie

Salade de soja  
salade de lentilles  
Taboulé

\*\*\*

#### Brandade de morue

Pavé de saumon sauce  
ciboulette

\*\*\*

#### Duo de courgettes en brunoise

\*\*\*

Fruit de saison  
Brisure d'ananas  
Liégeois vanille  
Glace

**DU 17 AU 21 MARS 2025 SAINT OYEND - SELF-**