

# Menus Avril 2025

## Repas des Aînés de BRIE



Lundi 31/3	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Betteraves en salade	Salade de pâtes	<i>Radis à la crème</i>	<b>Œufs mimosa</b>	Céleri, carottes
<b>Couscous de poulet</b>	<i>Tomates, feta</i>	<b>Filets de poisson</b>	<b>Nuggets au fromage</b>	<b>Pâtes bolognaise à la</b>
<b>Kefta</b>	<b>Saucisse</b>	Gratin de chou fleur	Haricots verts	sauce tomate
Semoule, légumes	Lentilles	et brocolis	<b>Yaourt</b>	<b>Crème anglaise</b>
<b>Petits suisses</b>	<i>Fruit</i>	<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Brownie</b>
<b>Compote</b>				
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
<i>Avocat en salade</i>	Taboulé	<i>Salade verte</i>	<i>Concombre alpin</i>	Salade niçoise
<b>Tajine de bœuf</b>	<b>Poisson meunière</b>	Epinards à la béchamel	<b>Poulet</b>	(Riz , <i>crudités</i> )
Semoule	Poêlée de légumes	<b>aux oeufs</b>	Gratin dauphinois	<b>Cordons bleus</b>
<b>Yaourt aux fruits</b>	Salade de fruits	Laitage	Fromage	Petits pois
		<b>Cookies</b>	<i>Fruit</i>	<b>Crème vanille</b>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
<i>Macédoine</i>	<i>Radis crème et</i>	<b>Pêches au thon</b>	<i>Salade de tomates</i>	Salade piémontaise
Macédoine de légumes	<b>Fromage blanc</b>	<b>Jambon persillé</b>	<i>aux lentilles</i>	( <i>Tomates, haricots verts</i> )
<b>Steack de veau</b>	<b>Hachis parmentier de</b>	Haricots blancs	<b>Emincé de dinde</b>	<b>Poisson frais</b>
Carottes oignons	<b>boeuf</b>	<i>Fruit</i>	Riz	Gratin de courgettes
<b>Chèvre miel</b>	<b>Liégeois</b>		<b>Poire au chocolat</b>	<b>Yaourt</b>

Sous réserve de disponibilité, certains produits pourront être remplacés par des produits équivalents au plan nutritionnel

**LÉGENDE**  
 Fruits et Légumes crus  
 Fruits et Légumes cuits  
 Viande, Œuf, Poisson  
 Féculents  
 Produits laitiers  
 Produits sucrés



Produits durables et de qualité  
 au sens de la loi Egalim

**AB** : Produit issu de l'agriculture biologique  
**BBC** : Produit selon engagement Bleu Blanc Coeur  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée ou contrôlée  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**MSC** : Produit de la pêche durable

\* : Produit locaux      Italique : Produit de saison