

Le menu de la semaine

MENUS DU 13 AU 19 AVRIL 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Carottes et radis noir rapés	Crème de petits pois	Velouté aux poireaux	Chou-fleur en salade	Potage crecy	Céleri rémoulade	Jambon de pays cornichon
	Plat	Boudin Purée	Poisson pané et citron Carottes persillées	Boeuf à l'ancienne Salsifis campagnards	Sauté de poulet persillé Frites	Lasagnes de poisson	Saucisse de Toulouse Purée de pois cassés	Poitrine de veau farcie sauce au poivre Gratin dauphinois
	Dessert	Cantal Poire au vin	Emmental Flanby	Mini Roitelet Eclair au café	Saint Paulin Mousse au chocolat	Morbier Fromage blanc vanille	Tomme blanche kiwi	Comté Tarte flan patissier
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Tarte aux poireaux Salade verte garnie	Poêlée de légumes aux dés de jambon	Gnocchi à l'émincé de poulet	Pene bolognaise	Pommes sautées au gésiers	Oeuf dur et coquillettes gratinés à la tomate	Croque Monsieur Salade garnie
	Dessert	Yaourt au fruit	Pêche au sirop	Petit pot de glace	Salade d'oranges	Crème caramel	Compote de pomme	Semoule au lait

ORIGINE DES VIANDES: PORC FR, VOLAILLE FR, BOEUF FR, VEAU UE
 POISSON MSC
 ALLERGENES SANS GLUTEN SANS ARACHIDE