

Le menu de la semaine

MENUS DU 14 AU 20 AVRIL 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Céleri rémoulade	Potage	Potage	Potage	Carottes rapées au maïs
	Plat	Tajine de veau Semoule à couscous	Sauté de dinde Tortis au beurre	Langue de boeuf aux capres Purée	Pintade sauce champignons Frites	Moules à la tomate Riz aux légumes	Saucisse de Toulouse Haricots blancs	Poitrine de veau farcie Pommes sautées
	Dessert	Saint Nectaire Fruit	Munster Fruit	Tomme noire Fruit	Saint Paulin Pâtisserie	Gouda Fruit	Morbier Fruit	Petit moulé ail et fines herbes Baba au rhum
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Colin poché mayonnaise Artichauts en salade	Croissant au jambon Blettes provençale	Pavé du fromager Epinards à la crème	Omelette au fromage Aubergines en piperade	Farci maison Brocolis persillés	Paupiette de dinde Macaroni à l'emmental	Gigolettes de lapin Petits pois à la française
	Dessert	Yaourt aux fruits	Crème caramel	Flamby	Semoile au lait	Liégeois café	Petit Suisse	Fromage blanc aux fruits

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR, VEAU FR, LAPIN FR, LANGUE UE
POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE