

Le menu de la semaine

MENU DU 17 AU 23 MARS 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Macédoine la Russe	Potage	Potage	Potage	Salade de betteraves
	Plat	Blanquette de veau Riz	Poulet l'oignon Fond d'artichaut clamart	Tomate farcie Gnocchi	Langue de boeuf charcutière Frites	Fricassée d'encornets Semoule forestière	Roti de porc aux olives Flageolets campagnards	Canette à l'orange Pommes duchesse Poelée de légumes
	Dessert	Bleu d'Auvergne Fruit	Mimolette Fruit	Munster fruit	Comté Pâtisserie	Saint Bricet Fruit	Livarot Fruit	Tomme blanche Pâtisserie
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Poisson pané Blettes en persillade	Spaghetti la carbonara Salade verte	Oeufs durs sauce tomate Aubergines à la romaine	Feuilleté croisillon Dubarry Haricots verts à l'échalotte	Endives à la flamande Chou fleur persillé	Harengs pomme de terre	Cannelloni Fenouil braisé
	Dessert	Yaourt la vanille	Mousse au chocolat	Yaourt au fruit	Semoule au lait	Fromage blanc au fruit	Crème praliné	Liégeois au café

Origine des viandes: Porc FR, Volaille FR, Veau FR, Boeuf FR

Poisson MSC

Allergènes Sans gluten, Sans arachide