

Le menu de la semaine

MENU DU 19 AU 25 MAI 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Artichauts vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Salade de tomates
	Plat	Lasagnes bolognaises maison Salade verte	Pilons de poulet Haricots verts persillade	Boulettes d'agneau Blettes à la crème	Giglette de lapin à la moutarde Frites*	Pavé de saumon Polenta	Rougail saucisse Riz créole	Roti de veau Pomme rosti Poêlée de légumes grillés
	Dessert	Edam Pastèque	Tomme blanche Coupe de fraises	Camembert Ananas au sirop	Saint-Paulin Clafoutis aux cerises	Cantal Poire agenaise	Comté Salade de fruits exotiques	Brebicrème Baba à la chantilly
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Quiche au fruits de mer Chou-fleur au gratin	Fricassée de foie de volaille Semoule forestière	Spaghetti carbonara Salade verte	Moussaka maison	Tomate farcie Fenouil braisé	Oeufs au plat Epinards à la crème	Cervelas en salade Endives au roquefort
	Dessert	Fromage blanc au fruit	Yaourt aux fruits	Crème à la vanille	Semoule au lait et acaramel	Pain pardeu	Petit pot de glace	Liégeois au café

ORIGINE DES VIANDES: POULET FR, PORC FR, AGNEAU EU , VEAU FR, LAPIN FR

POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN SANS ARACHIDE