

Le menu de la semaine

MENUS DU 2 AU 8 MARS 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Fromage de tete	Potage cultivateur	Salade de fonds d'artichauts	Potage parmentier	Rosette/beurre	Potage crecy	Chou-fleur en salade
	Plat	Poisson pané Poelée champetre	Omелlette au fromage Pommes rissolées	Saucisse de Toulouse Lentilles	Langue de boeuf Frites	Merlu sauce beurre blanc Fondue de poireaux	Choucroute garnie	Canard à l'orange Pommes et champignons sautés sautées
	Dessert	Tomme noire Poire au vin	Saint Paulin Crème praliné	Roquefort Crème vanille	Brie Mamette aux poires	Gouda Liégeois vanille	Bleu Coupe de kiwi	Tomme blanche Mille feuille
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Lasagnes bolognaises	Crêpe jambon emmental Salade composée	Rizoto de fruits de mer	Farce et courgettes gratinés	Hachis parmentier maison	Quiche lorraine Salade fromagère	Ravioli
	Dessert	Fromage blanc vanille	Abricots au sirop	Yaourt au fruit	Semoule au lait	Crème au chocolat	Crème de marron	Clémentine

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