

Le menu de la semaine

MENUS DU 20 AU 26 AVRIL 2026

Déjeuner	Entrée	Boudin galabar	Soupe à l'oignon	Salade de coeur d'artichauts	Salade coleslaw	Salade de taboulé frais	Potage de potiron	Sardines à l'huile
	Plat	Colin sauce vin blanc Romanesco persillés	Omelette Ratatouille	Sauté de porc à la tomate Coquillettes fromage	Boulettes de boeuf chasseur Frites	Merlu meunière Courgettes au gratin	Cassoulet	Cuisse de pintade sauce champignons Pommes rissolée à la ciboulette marrons et champignons
	Dessert	Maroilles Mouss à la mangue	Brie Ananas au sirop	Mimolette Yaourt nature	Buchette de chèvre Yaourt nature	Camembert Fromage blanc au miel	Saint nectaire Poire au caramel	Roquefort Crème au oeufs maison
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Hachis parmentier maison	Crêpes Salade à l'emmental	Quiche au thon Brunoise au jus	Tartiflette maison	Salade de péné et museau de boeuf	Pavé du fromager Salade composée	Petits pois à la saucisse de Strasbourg
	Dessert	Fromage blanc vanille	Salade de fruits	Crème pâtissière à la crème de marron	Salade d'oranges	Petit Suisse au fruit	Crème brûlée	Banane

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR, Boeuf fr,
POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE