

Le menu de la semaine

MENUS DU 23 FEVRIER AU 1 MARS 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Oeufs durs mayonnaise	Potage crecy	Lentilles en salade	Salade verte au mais	Potage parmentier	Crème de potirons	Betteraves en salade
	Plat	Porc sauté charcutier Macaroni au beurre	Colin sauce vin blanc Riz à la tomate	Rissollette de veau Haricots verts	Lapin à la moutarde Frites	Merlu sauce escabeche Chou romanesco mornay	Boudin Purée	Poitrine de veau farciée Tagliatelles au beurre
	Dessert	Camembert Pomme au four	Cantal Crème café	Boursin ail et fines herbes Crème caramel	Chèvre Clafoutis aux abricots	Saint-Paulin Petit Suisse	Emmental Pruneaux au sirop	Morbier Chou à la crème
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Pizza Salade cantalienne	Courgettes et émincé de poulet en gratin	Pomme de terre et farce maison	Boulette de boeuf Semoule à couscous	Coquillettes à la carbonara	Omelette au fromage Piperade	Tarte à la reine Salade composée
	Dessert	Yaourt nature sucré	Salade de fruits	Glace vanille fraise	Clémentine	Liégeois chocolat	Ananas au sirop	Fromage blanc au fruit

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