

Le menu de la semaine

MENUS DU 24 AU 30 MARS 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Salade composée
	Plat	Sauté de poulet au curry Riz créole	Sauté de porc à la tomate Purée de pois cassés	Paupiette de veau macaroni au gratin	Haut de cuisse de poulet Frites	Merlan à l'algérienne Pomme vapeur	Manchons de canard sarladais Haricots blancs au jus	Roti de boeuf Pomme rosti Tomates provençales
	Dessert	Saint Paulin Fruit	Camembert Fruit	Cantal Fruit	Saint nectaire Pâtisserie	Buche de chèvre Fruit	Brie Fruit	Petit moulé ail et fines herbes Pâtisserie
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Farci maison Choux de Bruxelles	Lasagnes bolognaises Salade verte	Museau de boeuf Haricots verts en salade	Quiche lorraine Carottes ail et persil	Foies de volaille campagnards	Ravioli à la tomate Endives en salade	Sardines à l'huile Taboulé
	Dessert	Yaourt au fruit	Fromage blanc nature	Semoule au lait	Crème pâtissière aux raisins	Liégeois vanille	Crème caramel	Mousse au café

Origine viande::Volaille FR ,Porc FR, Veau FR, Boeuf FR

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide