

Le menu de la semaine

MENUS DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Carottes rapées	Potage cultivateur	Paté de campagne	Potage au pois cassés	Rosette/beurre/cornichon	Friand à la viande	Poireaux vinaigrette
	Plat	Couscous	Colin à la fondue de tomates Garniture de cèleri	Rognons de boeuf Frites	Sauté de dinde Jeunes carottes ail et persil	Merlu sauce crustacé Riz valenciennois	Roti de porc Haricots blancs au jus	Cuisse de canette aux olives Tagliatelles
	Dessert	Cantal Poire au vin	Brie Crème caramel	Emmental Crème vanille	Maroilles Tarte	Saint Paulin Crème au chocolat	Tomme grise Salade de fruits	Mini pavé d'affinois Baba au rhum
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Quiche au fromage Salade composée	Coquillettes à la carbonara	Oeuf à la florentine	Crêpe jambon fromage Salade verte et poivrons	Hachis parmentier maison	Omelette au fromage Ratatouille	Poisson pané Haricots plats
	Dessert	Liégeois vanille	Ananas au sirop	Fromage blanc au fruit	Pêches au sirop	Yaourt au fruit	Petit Suisse au fruit	Abricot au sirop

Origine viande::Volaille FR ,Porc FR, Boeuf FR Agneau ESP

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide