Le menu de la semaine

MENUS DU 20 AU 26 JANVIER 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Macédoine mayonnaise	Potage	Potage	Potage	Oeufs durs mimosas
	Plat	Sauté de veau Marengo Penne	Sauté de poulet basquaise Semoule forestière	Bolognaise Frites	Roti de porc Flageolets au jus	Filet de colin aux moules Riz à la valenciennoise	Boudin Purée	Roti de lapin aux pruneaux Polenta
	Dessert	Camembert Fruit	Saint Paulin Fruit	Tomme grise Fruit	Cantal Pudding	Emmental Fruit	Munster Fruit	Pavé d'Affinois Baba au rhum
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Tarte aux fruits de mer Fondue de poireaux	Jambon sauce charcutière Haricots plats	Omelette au fromage Fenouil braisé	Courgettes farcie Pates papillon	Pavé du fromager Carottes à la milanaise	Pizza Salade composée	Foies de volailles sautés Poêlée de légumes
	Dessert	Yaourt brassé nature	Mousse au citron	Fromage blanc aux fruits	Crème au café	Liégeois vanille	Crème au caramel	Semoule au lait

Origines des viandes/poissons: VOLAILLE FR, PORC FR, VEAU FR, BOEUF ALL, LAPIN FR
POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN, SANS ARACHIDE