

Le menu de la semaine

MENUS DU 10 AU 16 FEVRIER 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Betteraves vinaigrette
	Plat	Poitrine de veau farcie Gratin dauphinois	Langue sauce charcutière Gnocchi	Spaghetti bolognaise Salade verte	Foie de veau Semoule fermière	Moules marinières Frites	Saucisse de Toulouse grillée Lentilles	Gigot d'agneau Poelée campagnarde Pomme dauphine
	Dessert	Chevre Fruit	Maroilles Fruit	Emmental Fruit	Boursin ail et fines herbes Pâtisserie	Tomme grise Fruit	Mini pavé d'affinois Fruit	Saint-Nectaire Pâtisserie
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Pilon de poulet Haricots verts	Oeufs durs basquaise	Poisson pané Chou fleur sauce Aurore	Jambon grillé sauce Madère Courgettes sautées	Sauté de dinde Carottes paysannes	Ravioli à la tomate Endives en salade	Sardines à l'huile Salade de riz
	Dessert	Semoule au lait	Crème caramel	Yaourt brassé	Petit-Suisse aux fruits	Fromage blanc au miel	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille

Origine viande::Volaille FR ,porc FR,, boeuf pour bolo UE ITALIE, Veau FR, Agneau FR

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide