

# Le menu de la semaine

MENU DU 24 FEVRIER AU 2 MARS 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Entrée	Potage	Potage	Pois chiche à la grecque	Potage	Potage	Potage	Rosette
	Plat	Agneau à l'orientale Semoule à couscous	Sauté de porc Tortis au beurre	Paupiette de veau Choux de Bruxelles	Haut de cuisse de poulet roti Frites	Filet de merlu Célerie braisé	Chili con carne Riz	Pintade rotie Poelée campagnarde Pommes dauphines
	Dessert	Chèvre Fruit	Mimolette Fruit	Comté fruit	Saint Paulin Pâtisserie	Saint Nectaire Fruit	Tomme grise Fruit	Roquefort Pâtisserie
Dîner	Entrée	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Plat	Nuggets de poulet Haricots plats	Omelette au fromage Ratatouille	Tartiflette Salade verte	Pavé du fromager Carottes à la crème	Courgette farcie Pâtes au pesto	Tarte aux fruits de mer Fondue de poireaux	Ravioli à l'italienne Salade composée
	Dessert	Fromage blanc à la vanille	Liégeois au chocolat	Yaourt nature	Crème café	Yaourt aux fruits	Semoule au lait	Crème caramel

ORIGINE DES VIANDES: POULET FR, PORC FR, AGNEAU EU, BOEUF FR, VEAU FR, PINTADE FR

POISSON MSC

ALLERGENES SANS GLUTEN SANS ARACHIDE