

# Le menu de la semaine

MENUS DU 3 AU 9 MARS 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	<b>Entrée</b>	Potage	Potage	Cèlerie rémoulade	Potage	Potage	Potage	Concombre à la féta
	<b>Plat</b>	Daube de joue de boeuf Nouilles au beurre	Poule sauce supreme Légumes pot au feu	Paupiette de veau Choux de Bruxelles braisés	Giglette de lapin à la moutarde Frites	Dos de colin meunière Fondue de poireaux	Tripes à la tomate Pomme vapeur	Couscous
	<b>Dessert</b>	Camembert Fruit	Cantal fruit	Saint Nectaire Fruit	Emmental Pâtisserie	Brie Fruit	Chèvre Fruit	Saint bricet Pâtisserie
Dîner	<b>Entrée</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<b>Plat</b>	Omelette au fromage Piperade	Thon à la provençale Riz créole	Hachis parmentier Salade verte	Farci maison Courgettes Licia	Ravioli à l'italienne Salade verte	Oeufs durs à la florentine	Tarte au fromage Poelée de légumes
	<b>Dessert</b>	Yaourt au fruit	Flamby	Crème au café	Petit-suisse au fruit	Fromage légèreté au fruits	Crème au caramel	Faisselle Miel

Origine des viandes: , Porc FR, Volaille FR , Lapin FR, Abat FR, Veau FR ,Boeuf FR

Poisson MSC

Allergènes: Sans gluten, Sans Arachide