

# Le menu de la semaine

MENUS DU 24 AU 30 MARS 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	<b>Entrée</b>	Potage	Potage	Poireaux vinaigrette	Potage	Potage	Potage	Salade composée
	<b>Plat</b>	Sauté de poulet au curry Riz créole	Sauté de porc à la tomate Purée de pois cassés	Paupiette de veau macaroni au gratin	<b>Haut de cuisse de poulet</b> <b>Frites</b>	Merlan à l'algérienne Pomme vapeur	Manchons de canard sarladais Haricots blancs au jus	Roti de boeuf Pomme rosti Tomates provençales
	<b>Dessert</b>	Saint Paulin Fruit	Camembert Fruit	Cantal Fruit	Saint nectaire Pâtisserie	Buche de chèvre Fruit	Brie Fruit	Petit moulé ail et fines herbes Pâtisserie
Dîner	<b>Entrée</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<b>Plat</b>	Farci maison Choux de Bruxelles	Lasagnes bolognaises Salade verte	Museau de boeuf Haricots verts en salade	Quiche lorraine Carottes ail et persil	Foies de volaille campagnards	Ravioli à la tomate Endives en salade	Sardines à l'huile Taboulé
	<b>Dessert</b>	Yaourt au fruit	Fromage blanc nature	Semoule au lait	Crème pâtissière aux raisins	Liégeois vanille	Crème caramel	Mousse au café

Origine viande::Volaille FR ,Porc FR, Veau FR, Boeuf FR

Poisson MSC

Allergènes: sans gluten, sans arachide