

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 6 mai 2024</p>	<p>CHOU ROUGE BOULETTES DE BŒUF BOULGHOUR FROMAGE ENTREMETS</p>	<p>POTAGE COURGETTE FARCIE SALADE VERTE FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP</p>
<p>mardi 7 mai 2024</p>	<p>MAQUEREAU AU VIN BLANC GESIERS POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE BLANQUETTE DE POISSON ET SES LEGUMES FROMAGE LIEGEOIS VANILLE</p>
<p>mercredi 8 mai 2024</p> 	<p>TERRINE DE CAMPAGNE FONDANT DE VOLAILLE A LA CREME FLAN DE LEGUMES FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE POMMES FRAISE</p>
<p>jeudi 9 mai 2024</p> 	<p>SALADE DE SAUMON FUME ROTI DE BŒUF POMMES NOISETTE FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE FLAMICHE AUX POIREAUX SALADE VERTE FROMAGE POMME CUITE</p>
<p>vendredi 10 mai 2024</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS</p>	<p>POTAGE ŒUF FLORENTINE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
<p>samedi 11 mai 2024</p>	<p>TABOULE CUISSÉ DE POULET RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POMMES DE TERRE BOULANGERES SALADE VERTE FROMAGE FLAN CARAMEL</p>
<p>dimanche 12 mai 2024</p>	<p>ASPERGE A LA CREME SAUTE DE VEAU FLAGEOLETS FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE JAMBON DUO DE CAROTTES FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISE</p>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements