

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 6 mai 2024</p>	<p>POTAGE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE PATES FROMAGE ENTREMETS CARAMEL</p>	<p>POTAGE OMELETTE AUX FINES HERBES CHAMPIGNONS SAUTES ANANAS AU SIROP</p>
<p>mardi 7 mai 2024</p>	<p>POTAGE GESIERS POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTE DE TOMATES NUGGETS DE POULET BRUNOISE DE LEGUMES LIEGEOIS VANILLE</p>
<p>mercredi 8 mai 2024</p> 	<p>PAMPLEMOUSSE/SURIMI FILET MIGNON POEELE MERIDIONALE FROMAGE ECLAIR CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE CANNELONNIS CREME DESSERT PISTACHE</p>
<p>jeudi 9 mai 2024</p> 	<p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE DE CANARD PUREE DE PATATES DOUCES FROMAGE BAVAROIS VANILLE CARAMEL</p>	<p>POTAGE QUICHE LORRAINE SALADE VERTE MIRABELLES AU SIROP</p>
<p>vendredi 10 mai 2024</p>	<p>POTAGE FILET DE SAUMON RIZ SAFRANE FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS</p>	<p>POTAGE CORDON BLEU PETITS POIS COMPOTE POMMES BANANE</p>
<p>samedi 11 mai 2024</p>	<p>POTAGE ESCALOPE DE DINDE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE GRATIN DAUPHINOIS FLAMBY CARAMEL</p>
<p>dimanche 12 mai 2024</p>	<p>ASPERGE SAUCE HOLLANDAISE SAUTE D'AGNEAU FLAGEOLETS FROMAGE PARIS BREST</p>	<p>POTAGE JAMBON DUO DE CAROTTES FROMAGE BLANC AROMATISE</p>

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

