



Déjeuner

Diner

lundi 13 mai 2024	<p>BETTERAVES/FETA</p> <p>BOUDIN BLANC POMMES CUITES FROMAGE</p> <p>ENTREMETS PRALINE</p>	<p>POTAGE</p> <p>HARENG/POMMES DE TERRE SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>QUESTCHES AU SIROP</p>
mardi 14 mai 2024	<p>SALADE NICOISE (haricots verts, thon, tomates, olives)</p> <p>ROTI DE PORC CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>TARTE AUX LEGUMES</p> <p>FROMAGE SEMOULE AU LAIT</p>
mercredi 15 mai 2024	<p>CELERI REMOULADE SAUTE DE BŒUF ENDIVES BRAISEES FROMAGE</p> <p>ENTREMETS CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE</p> <p>LASAGNES EPINARDS/RICOTTA SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE PECHES</p>
jeudi 16 mai 2024	<p>PAMPLEMOUSSE ANDOUILLETTE FRITES FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>VELOUTE D'ASPERGES FLAN DE LEGUMES SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT CAFE</p>
vendredi 17 mai 2024	<p>SALADE AUX DES DE MIMOLETTE</p> <p>FILET DE HOCKY SEMOULE FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>POTAGE</p> <p>CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>MANDARINES AU SIROP</p>
samedi 18 mai 2024	<p>ANDOUILLE PALERON DE BŒUF POELEE FORESTIERE FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p>
dimanche 19 mai 2024	 <p>AVOCAT MAYONNAISE</p> <p>ROTI DE VEAU HARICOTS BLANCS FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS FROMAGE</p> <p>LIEGEOIS AUX FRUITS</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