
	Déjeuner	Diner
<p>lundi 20 mai 2024</p>  <p>Joyeux lundi de Pentecôte</p>	<p>TOMATES/MOZARELLA BLANQUETTE DE POISSON RIZ SAFRANE FROMAGE CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES</p>	<p>POTAGE QUICHE AUX LEGUMES SALADE VERTE MOUSSE CHOCOLAT</p>
<p>mardi 21 mai 2024</p>	<p>POTAGE ESCALOPE DE DINDE PETITS POIS/CAROTTES FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS EXOTIQUE</p>	<p>POTAGE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE SALADE VERTE ABRICOTS AU SIROP</p>
<p>mercredi 22 mai 2024</p>	<p>POTAGE PETIT SALE LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE CRESSON BOUCHEE AUX FRUITS MER ENTREMETS BISCUIT</p>
<p>jeudi 23 mai 2024</p>	<p>CHOU BLANC/MIMOLETTE BŒUF CAROTTES FROMAGE POMME CUITE</p>	<p>POTAGE JAMBON POMMES DE TERRE CREME DESSERT CAFE</p>
<p>vendredi 24 mai 2024</p>	<p>POTAGE FILET DE COLIN WATERZOIL FROMAGE SEMOULE AU LAIT CAMEL</p>	<p>POTAGE TOMATE FARCIE PATES EN COEUR COCKTAIL DE FRUITS</p>
<p>samedi 25 mai 2024</p>	<p>POTAGE SAUTE DE PORC RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE GRATIN DE CHOU-FLEUR NOVLY VANILLE BISCUIT</p>
<p>dimanche 26 mai 2024</p>	<p>ANDOUILLE ROTI DE DINDE ROSTIS FROMAGE GATEAU BASQUE</p>	<p>POTAGE LASAGNES COMPOTE D'ANANAS</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

