



Déjeuner

Diner

| | | |
|----------------------|--|--|
| lundi 27 mai 2024 | <p>TABOULE SAUTE DE BŒUF SALSIFIS FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>POTAGE SOUFFLE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>ENTREMETS VANILLE</p> |
| mardi 28 mai 2024 | <p>RADIS SAUCISSE LENTILLES FROMAGE SEMOULE AU LAIT</p> | <p>POTAGE AU VERMICELLE MAQUEREAU A LA MOUTARDE TOMATES PROVENCALES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p> |
| mercredi 29 mai 2024 | <p>SALADE COLESLAW (chou blanc/carottes) BOUDIN NOIR PUREE FROMAGE MOUSSE CREME BRULEE</p> | <p>POTAGE OMELETTE AUX FINES HERBES SALADE VERTE FROMAGE POIRE AU SIROP</p> |
| jeudi 30 mai 2024 | <p>BETTERAVES ROUGES SAUTE DE DINDE CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE PATISSERIE MAISON</p> | <p>POTAGE PATES A LA CARBONARA SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISE</p> |
| vendredi 31 mai 2024 | <p>POIREAU VINAIGRETTE FILET DE SAUMON RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON</p> | <p>POTAGE TARTE AUX OIGNONS SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE POMMES</p> |
| samedi 1 juin 2024 | <p>AVOCAT ROTI DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p> | <p>POTAGE FLAN DE LEGUMES SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT PISTACHE</p> |
| dimanche 2 juin 2024 | <p>MELON SAUTE DE CANARD TAGLIATELLES FROMAGE PATISSERIE</p> | <p>POTAGE JAMBON HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE FROMAGE LIEGOIS CHOCOLAT</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