



Déjeuner

Diner

lundi 10 juin 2024	<p>CAROTTES RAPEES NOIX DE JOUE DE PORC PETITS POIS FROMAGE ENTREMETS</p>	<p>POTAGE HARENG POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
mardi 11 juin 2024	<p>PIEMONTAISE HAUT DE CUISSE DE POULET HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE RAVIOLIS SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE COCO</p>
mercredi 12 juin 2024	<p>BETTERAVES ROUGES BOUDIN BLANC POMMES CUITES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE RIZ CANTONNAIS SALADE VERTE FROMAGE QUESTCHES AU SIROP</p>
jeudi 13 juin 2024	<p>CONCOMBRE A LA CREME TRIPES POMMES VAPEUR FROMAGE PATISSERIE MAISON CELERI REMOULADE</p>	<p>VELOUTE DE COURGETTES CHOU FLEUR AUX LARDONS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
vendredi 14 juin 2024	<p>POISSON MEUNIERE BRUNOISE FROMAGE SEMOULE AU LAIT</p>	<p>POTAGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE D'ANANAS</p>
samedi 15 juin 2024	<p>SALAMI SAUTE DE BŒUF PUREE DE POIS CASSES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE TOMATES FARCIES SALADE VERTE FROMAGE YAOURT SUCRE</p>
dimanche 16 juin 2024	<p>SALADE MESCLUN AUX DES DE FROMAGE POTEE SAVOYARDE FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE ŒUF DUR MACEDOINE MAYONNAISE FROMAGE CREME VANILLE</p>

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

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

