

	Déjeuner	Diner
lundi 3 février 2025	BETTERAVES VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS FROMAGE ENTREMETS CITRON
mardi 4 février 2025	SOUPE A L'OIGNON CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE POIRES AU CHOCOLAT	POTAGE HARENG POMMES DE TERRE FROMAGE YAOURT SUCRE
mercredi 5 février 2025	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC PATES FROMAGE ILE FLOTTANTE	POTAGE ŒUF DUR FOND D'ARTICHAUT FROMAGE FRUITS AU SIROP
jeudi 6 février 2025	CELERI REMOULADE RAGOUT ENDIVES BRAISEES FROMAGE FLAN PATISSIER	VELOUTE DE POIREAUX POMMES DE TERRE A LA CREME MACHE FROMAGE CREME DESSERT VANILLE
vendredi 7 février 2025	PAMPLEMOUSSE CHOUCROUTE DE LA MER FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE CROZIFLETTE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTES DE PECHEs
samedi 8 février 2025	BROCOLIS VINAIGRETTE LANGUE DE BŒUF PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AUX LEGUMES SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE CREME BRULEE
dimanche 9 février 2025	TERRINE DE POISSON SAUTE DE LAPIN AU CIDRE POEELE FORESTIERE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE RILLETES POMMES VAPEUR FROMAGE COMPOTE DE P.FRAISE

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