

	Déjeuner	Diner
lundi 3 février 2025	POTAGE EGRENE DE BŒUF SAUCE TOMATE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS ENTREMETS CITRON
mardi 4 février 2025	MAQUEREAU AU VIN BLANC CORDON BLEU HARICOTS VERTS FROMAGE POIRES AU CHOCOLAT	VELOUTE A L'OIGNON HARENG POMMES DE TERRE CHAUDES YAOURT SUCRE
mercredi 5 février 2025	POTAGE ROTI DE PORC HARICOTS BLANCS FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE ŒUF DUR CREME DE VOLAILLE PUREE DE BUTTERNUT ANANAS AU SIROP
jeudi 6 février 2025	CELERI REMOULADE RAGOUT DE BŒUF ENDIVES BRAISEES FROMAGE PATISSERIE D'ANNIVERSAIRE	POTAGE TARTIFLETTE CREME DESSERT VANILLE
vendredi 7 février 2025	POTAGE CHOUROUTE DE LA MER SAUCE HOLLANDAISE FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE RAVIOLIS COMPOTES DE PECHEs
samedi 8 février 2025	POTAGE LANGUE DE BŒUF PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE
		TARTE AU FROMAGE
dimanche 9 février 2025	TERRINE DE SAUMON CUISSÉ DE LAPIN AU CIDRE POELEE DU SOLEIL FROMAGE FLAN PATISSIER	POTAGE RILLETES POMMES DE TERRE 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

