

	Déjeuner	Diner
lundi 17 février 2025	POTAGE SAUTE DE PORC MOUTARDE A L'ANCIENNE PUREE DE CELERIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER SALADE VERTE FROMAGE BLANC AROMATISE
mardi 18 février 2025	CAROTTES RAPEES NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU BLEU POMMES SAUTEES FROMAGE POIRES AU CHOCOLAT	POTAGE GALANTINE DE VOLAILLE JULIENNE DE LEGUMES PANNA COTTA AU COULIS
mercredi 19 février 2025	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE POT AU FEU SAUCE TOMATE ET SES LEGUMES FROMAGE RIZ AU LAIT	POTAGE LENTILLES/LARDONS/CAROTTES COCKTAIL DE FRUITS
jeudi 20 février 2025	PAMPLEMOUSSE EMINCE DE DINDE AU CURRY CHOU ROMANESCO FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE TARTE AU FROMAGE MACHE COMPOTE P.FRAISE
vendredi 21 février 2025	POTAGE SAUMON SAUCE CREME FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE YAOURT AROMATISE
samedi 22 février 2025	VELOUTE DE CHAMPIGNONS LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FLAN DE LEGUMES SALADE VERTE LIEGEOIS VANILLE
dimanche 23 février 2025	AVOCAT AU THON ROTI DE VEAU AUX OLIVES POMMES DAUPHINE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS NOVLY CAMEL

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