



Menu de la semaine (3) du 24 février au 2 mars 2025



Déjeuner

Diner

lundi 24 février 2025	POTAGE VERMICELLE CASSOULET FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FOND D'ARTICHAUT A LA CREME ET AUX DES DE JAMBON SALADE VERTE ENTREMETS PISTACHE
mardi 25 février 2025	POIREAUX VINAIGRETTE EMINCE DE DINDE HARICOTS BEURRE FROMAGE POMME CUITE	POTAGE HARENG POMMES DE TERRE PETIT SUISSE SUCRE
mercredi 26 février 2025	POTAGE PALETTE DE PORC A LA DIABLE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE ŒUF FLORENTINE CREME BRULEE
jeudi 27 février 2025	CHOU BLANC/JAMBON/EMMENTHAL BŒUF CAROTTES FROMAGE PÂTISSERIE MAISON	POTAGE RISOTTO DE LEGUMES SALADE VERTE CREME DESSERT PRALINE
vendredi 28 février 2025	VELOUTE DE TOMATES FILET DE HOCKY AU COULIS DE POIVRONS BROCOLIS FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE LASAGNES SALADE VERTE COMPOTE
samedi 1 mars 2025	POTAGE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE A L' OIGNON MACHE NOVLY VANILLE
dimanche 2 mars 2025	TERRINE DE POISSON CANARD A L'ORANGE TAGLIATELLES FROMAGE PÂTISSERIE	POTAGE JAMBON HARICOTS VERTS LIEGEOIS CAFE

ous 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

