

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 3 mars 2025</p>	<p>POTAGE JOUÉ DE PORC RATATOUILLE FROMAGE RIZ AU LAIT VANILLE</p>	<p>POTAGE BOUCHEE A LA REINE COMPOTE</p>
<p>mardi 4 mars 2025</p> 	<p>PAMPLEMOUSSE GESIERS HARICOTS VERTS FROMAGE BEIGNET</p>	<p>POTAGE PATES AU SAUMON ABRICOTS AU SIROP</p>
<p>mercredi 5 mars 2025</p>	<p>POTAGE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE SAINT GERMAIN EMINCE DE POULET PRINTANIERE DE LEGUMES ŒUF AU LAIT</p>
<p>jeudi 6 mars 2025</p>	<p>POTAGE MARMITE SARTHOISE TARTE AUX POMMES</p>	<p>POTAGE ALIGOT PRUNEAUX AU SIROP</p>
<p>vendredi 7 mars 2025</p>	<p>POTAGE FILET DE DORADE WATERZOIL (poireaux/carottes) FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE ENDIVES AU JAMBON COMPOTE POMME POIRE</p>
<p>samedi 8 mars 2025</p>	<p>POTAGE BOUDIN BLANC PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE QUICHE LORRAINE MACHE CREME DESSERT</p>
<p>dimanche 9 mars 2025</p>	<p>TERRINE DE LAPIN BLANQUETTE DE VEAU PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE ECLAIR VANILLE</p>	<p>POTAGE POMMES DE TERRE BOULANGERES YAOURT AROMATISE</p>

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