



Menu de la semaine (4) du 3 au 9 mars 2025

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 3 mars 2025</p>	<p>POTAGE PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE PETITS POIS FROMAGE RIZ AU LAIT</p>	<p>POTAGE GRATIN POTIRON POMMES DE TERRE RONDELLES SALADE VERTE COMPOTE DE P. BANANE</p>
<p>mardi 4 mars 2025</p> 	<p>SALADE AUX DES DE MIMOLETTE CHOUROUTE FROMAGE BEIGNET</p>	<p>POTAGE PATES AU SAUMON FUME MOUSSE CREME BRULEE</p>
<p>mercredi 5 mars 2025</p>	<p>VELOUTE DE POIREAUX TETE DE VEAU VINAIGRETTE POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE QUENELLE DE VOLAILLE JEUNES CAROTTES ŒUF AU LAIT</p>
<p>jeudi 6 mars 2025</p>	<p>REPAS A THEME REGION NORD/OUEST</p>	<p>POTAGE CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE ABRICOTS AU SIROP</p>
<p>vendredi 7 mars 2025</p>	<p>POTAGE FILET DE CABILLAUD WATERZOIL (poireaux/carottes) FROMAGE ENTREMETS VANILLE</p>	<p>POTAGE POMMES DE TERRE A LA CREME SALADE VERTE COMPOTE P.FRAISE</p>
<p>samedi 8 mars 2025</p>	<p>POTAGE SAINT GERMAIN JAMBON BRAISE SAUCE MADERE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE BOUCHEE A LA REINE MACHE CREME DESSERT CHOCOLAT</p>
<p>dimanche 9 mars 2025</p>	<p>PATE EN CROUTE ROTI DE BŒUF ROSTIS FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE GRATIN D'ENDIVES AUX LARDONS 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