

	Déjeuner	Diner
lundi 10 mars 2025	POTAGE BOUDIN BLANC PUREE DE CELERIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN ENDIVES ENTREMETS CHOCOLAT
mardi 11 mars 2025	CAROTTES RAPEES PALETTE DEMI-SEL AUX LENTILLES FROMAGE PATISSERIE D'ANNIVERSAIRE	POTAGE VERMICELLE SOUFFLE AU FROMAGE MACHE COMPOTE TOUS FRUITS
mercredi 12 mars 2025	POTAGE TETE DE VEAU POMMES VAPEUR FROMAGE MANDARINES AU SIROP	POTAGE ŒUF POCHE RATATOUILLE RIZ AU LAIT CAMEL
jeudi 13 mars 2025	BETTERAVES/FETA SAUTE DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	VELOUTE D'ASPERGES GRATIN DE PATES AUX DES DE JAMBON QUESTCHES AU SIROP
vendredi 14 mars 2025	POTAGE FILET MEUNIÈRE SAUCE BEURRE BLANC RIZ FROMAGE MOUSSE COCO	POTAGE QUICHE AUX POIREAUX COMPOTE POMME PECHÉ
samedi 15 mars 2025	POTAGE ROTI DE DINDE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE CANNELLONIS FROMAGE BLANC SUCRE
dimanche 16 mars 2025	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE D'AGNEAU POMMES DUCHESSE FROMAGE GRILLE ABRICOTS	POTAGE JAMBON CAROTTES VICHY CREME DESSERT VANILLE

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

