

	Déjeuner	Diner
lundi 10 février 2025	FILET DE MAQUEREAU SAUTE DE BŒUF RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE AU POTIRON CROZIFLETTE MACHE FROMAGE COMPOTE
mardi 11 février 2025	CELERI REMOULADE ROTI DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE COQUILLE DE POISSON ET SES LEGUMES FROMAGE ENTREMETS
mercredi 12 février 2025	CREME DUBARRY POULE AU POT ET SES LEGUMES FROMAGE BANANE AU CHOCOLAT	POTAGE LASAGNES SALADE VERTE FROMAGE PETIT SUISSE AROMATISE
jeudi 13 février 2025	ENDIVES AU BLEU BOUDIN NOIR POMMES CUITES FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE MIRABELLES AU SIROP
vendredi 14 février 2025	RILLETES FILET DE POISSON RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE OMELETTE AUX FINES HERBES SALADE VERTE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
samedi 15 février 2025	TABOULE HAUT DE CUISSE DE POULET HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POMME DE TERRE BOULANGERE (lardons, oignons) FROMAGE CREME DESSERT
dimanche 16 février 2025	ASPERGE A LA CREME GIGOT D'AGNEAU HARICOTS BLANCS FROMAGE PATISSERIE	POTAGE QUICHE PROVENCALE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON

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

