



Déjeuner

Diner

lundi 24 février 2025	VELOUTE DE TOMATES CASSOULET FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FOND D'ARTICHAUT A LA CREME ET AUX DES DE JAMBON SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS
mardi 25 février 2025	POIREAUX VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE HARICOTS BEURRE FROMAGE PAIN PERDU	POTAGE HARENG POMMES DE TERRE FROMAGE PETIT SUISSE SUCRE
mercredi 26 février 2025	CELERI REMOULADE ANDOUILLETTE FRITES FROMAGE CREME RENVERSEE	POTAGE ŒUF FLORENTINE FROMAGE FRUIT DE SAISON
jeudi 27 février 2025	CHOU BLANC/JAMBON/EMMENTHAL BŒUF CAROTTES FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE POMMES DE TERRE MAROILLE RAVIOLIS SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
vendredi 28 février 2025	POMMES AU CURRY FILET DE POISSON BROCOLIS FROMAGE SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT	POTAGE RISOTTO COMPLET CHAMPIGNONS, LARDONS FUMES, CAROTTES, SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE
samedi 1 mars 2025	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE PALETTE DE PORC A LA DIABLE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE A L' OIGNON MACHE FROMAGE FLAN CARAMEL
dimanche 2 mars 2025	TERRINE DE POISSON SAUTE DE CANARD TAGLIATELLES FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE JAMBON HARICOTS VERTS FROMAGE POIRES AU SIROP

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