

	Déjeuner	Dîner
<p>lundi 3 mars 2025</p>	<p>POTAGE BOLET PALERON DE BŒUF SALSIFIS FROMAGE RIZ AU LAIT VANILLE</p>	<p>POTAGE BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE</p>
<p>mardi 4 mars 2025</p> 	<p>SALADE AUX DES DE MIMOLETTE CHOUROUTE FROMAGE BEIGNET</p>	<p>POTAGE CAROTTES/BUTTERNUT PATES COMPLETES AU SAUMON FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
<p>mercredi 5 mars 2025</p>	<p>PAMPLEMOUSSE TETE DE VEAU POMME VAPEUR FROMAGE ŒUF AU LAIT</p>	<p>POTAGE QUENELLE JEUNES CAROTTES FROMAGE ABRICOTS AU SIROP</p>
<p>jeudi 6 mars 2025</p>	<p>SALADE COLESLAW (chou blanc/carottes) GESIERS DE VOLAILLE HARICOTS PLATS FROMAGE PATISSERIE MAISON</p>	<p>POTAGE CROQUE-MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE</p>
<p>vendredi 7 mars 2025</p>	<p>PIEMONTAISE FILET DE POISSON WATERZOIL (poireaux/carottes) FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE ALIGOT MACHE FROMAGE COMPOTE</p>
<p>samedi 8 mars 2025</p>	<p>POTAGE SAINT GERMAIN (pois cassés) BOUDIN BLANC PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE ENDIVES AU JAMBON SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT</p>
<p>dimanche 9 mars 2025</p>	<p>PATE EN CROUTE BLANQUETTE DE VEAU ET SES LEGUMES FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE SAUCISSE AUBERNOIS SALADE VERTE FROMAGE 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