

Menu de la semaine (6) du 17 au 23 mars 2025



	Déjeuner	Diner
lundi 17 mars 2025	<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>PALERON DE BŒUF</p> <p>FRITES FROMAGE</p> <p>MOUSSE</p>	<p>POTAGE</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>
mardi 18 mars 2025	<p>PIEMONTAISE</p> <p>CUISSE DE POULET</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES</p> <p>FAISSELLE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>RISOTTO COMPLET</p> <p>CREVETTES/PARMESAN/POIVRO</p> <p>FROMAGE</p> <p>ENTREMETS</p>
mercredi 19 mars 2025	<p>VELOUTE D'ASPERGES</p> <p>COUSCOUS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>TARTE EPINARDS CHEVRE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT</p>
jeudi 20 mars 2025	<p>ŒUF MIMOSA</p> <p>SAUTE DE BŒUF</p> <p>PATES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PATISSERIE MAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>ENDIVES AU JAMBON</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
vendredi 21 mars 2025	<p>RILLETES</p> <p>POISSON</p> <p>PUREE DE LEGUMES VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>ŒUF AU LAIT</p>	<p>VELOUTE DE BOLETS</p> <p>CAKE SALE + SAUCE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>POMME CUITE</p>
samedi 22 mars 2025	<p>SALADE MACHE MIMOLETTE</p> <p>TRIPES</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>CHOU FARCI</p> <p>SEMOULE</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>
dimanche 23 mars 2025	<p>TERRINE DE LEGUMES</p> <p>VEAU MARENGO</p> <p>TAGLIATELLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PATISSERIE</p>	<p>POTAGE</p> <p>TARTE BROCOLIS CHEVRE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>PETITS SUISSES AROMATISES</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

