

	Déjeuner	Diner
<p>lundi 21 avril 2025</p> 	<p>CHAMPIGNON A LA GRECQUE PINTADE DUO DE COURGETTES SAUTEES FROMAGE ILE FLOTTANTE</p>	<p>POTAGE RISOTTO ASPERGES/CREVETTES  COMPOTE P.BANANE</p>
<p>mardi 22 avril 2025</p>	<p>POTAGE SAUTE DE PORC FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE ALPHABET OMELETTE EPINARDS A LA CREME  ENTREMETS PRALINE</p>
<p>mercredi 23 avril 2025</p>	<p>POTAGE SAUTE DE BŒUF STROGONOFF HARICOTS BLANCS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POISSON PANE RATATOUILLE  PETIT SUISSIE AROMATISE</p>
<p>jeudi 24 avril 2025</p>	<p>PAMPLEMOUSSE LANGUE DE BŒUF PATES FROMAGE PARIS BREST</p>	<p>POTAGE CROQUE-MONSIEUR  PRUNEAUX AU SIROP</p>
<p>vendredi 25 avril 2025</p>	<p>POTAGE FILET DE POISSON POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTE DE BOLETS GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS  RIZ AU LAIT</p>
<p>samedi 26 avril 2025</p>	<p>POTAGE ESCALOPE VIENNOISE BROCOLIS FROMAGE CREME DESSERT CAFE</p>	<p>POTAGE QUICHE LORRAINE  MANDARINES AU SIROP</p>
<p>dimanche 27 avril 2025</p>	<p>TERRINE DE LEGUMES ROTI DE BŒUF POMMES DAUPHINE FROMAGE TARTE AU CITRON</p>	<p>POTAGE CHOU FARCI  NOVLY CARAMEL</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

