

Menu du 8 au 14 avril 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Entrée	Terrine de légumes	Salade piémontaise	Salade d'endives	Terrine de lapin	Cèleri rémoulade	Cervelas	Bouché à la reine
	Plat	Pot au feu	Filet de merlu Fondue de Tomates	Blanquette de veau Riz pilaf	Cuisse de pintade Embeurré de choux	Poisson Beurre blanc Pomme vapeur	Samoussa de porc Riz cantonnais	Noix de jambon mariné Pommes sautées Salade verte
	Desserts	Yaourt Clémentines Vacherin	Far aux pruneaux	Corbeilles de fruits frais et secs	Petit suisse Kiwi passionata	Tarte Bourdaloue	Yaourt Banane Omelette norvégienne	Crèmeux Montclair
D I N E R	Potage	Bouillon de pot au feu	Potage Parmentier (poireaux pdt)	Potage de tomate	Potage de légumes	Potage Crécy (Carotte)	Bouillon de légumes et vermicelle	Potage de légumes
	Plat	Roti de porc Haricots verts Plateau de fromages	Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromages	Gratin de brocolis Plateau de fromages	Galette au fromage Salade verte Plateau de fromages	Œuf au plat Plateau de fromages	Légumes beurre Plateau de fromages	Endives braisées Plateau de fromages
	Desserts	Riz au lait Fruit Liégeois	Pot de crème praliné Fruit Yaourt	Œufs au lait	Pomme au four Fruit Liégeois	Semoule aux raisins Petit suisse Fruit	Compote pomme biscuitée Liégeois Fruit	Salade de fruits Fruit Yaourt

Origine des viandes bovines : françaises sauf * hollande

la liste des allergènes est consultable en salle à manger