



Le chef vous propose du 13 au 19 février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
D E J E U N E E S	ENTREES	Salade de lentilles	Céleri rémoulade	<i>Champignons de la grèzeque</i> Boudin aux pommes	Choucroute	Salade de museau	Salade de Betterave rouge	Terrine forestière
	PLAT	Sauté de porc à la moutarde	Blanquette de dinde	Purée de pommes de terre	Garnie	Filet de poisson beurre blanc	Rôti de porc à la Marbella	Carbonnade de boeuf
	GARNITURES	Fricassée de chou vert et pommes de terre	et ses légumes	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Barigoule carottes fenouils	Haricots panachés	Ecrasé de pommes de terre
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Fruit	Île flottante	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
D I N E E S	DESSERT	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Semoule au lait maison	Flan au citron	Millefeuille	
	GOTTERS	Roulé confiture	Pain aux raisins	Animation crêpes	Entremet praliné	Quatre quarts	Biscuit chocolat	Flan caramel
	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Potage parmentier	Velouté de légumes	Crème Dubarry	Velouté d'asperges
	PLAT	Quenelles	Gratin de poisson	Quiche lorraine	Œufs durs et côtes	Tortis	Bouchée	Chou fleur gratiné
D I N E E S	GARNITURE	sauce Aurore	Epinards	Salade verte	de blettes au gratin	à la carbonara	aux dés de volaille	sauce Mornay
	FROMAGE	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage	Fromages ou laitage
	DESSERT	Compote pommes abricots	Fruits	Fruits	Liégeois chocolat	Yaourts aux fruits	Compote	Fruits

* Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine), légumineuses (lentilles, pois chiches, pois cassés), œufs, produits laitiers (lait, crème, beurre), fruits à coque, arachides, sésame, produits de la mer, produits de la volaille, produits de la viande, produits de la pêche, produits de l'agriculture, produits de la culture.

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'imprévisibles techniques ou d'approvisionnement.

Menu élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne