



Le chef vous propose du 13 au 19 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Maccédoine de légumes	Carottes râpées au Corné	Terrine de campagne	Salade de chou fleur mimosa	Endive au fromage	Pot au feu	Terrine de légumes
	Chipolatas	Curry de lieu	Bœuf bourguignon	Sauté de dinde Chasseur	Gratin de poisson		Filet mignon de porc
	Purée	Fenouil braisé et boulgour	Pommes vapeur	Petits pois carottes	Fondue de poireaux et riz	feu	Poêlée campagnarde
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
DESSERT	Fruit	Gâteau pommes et noix au miel	Crème à la vanille	Fruit	Moelleux au chocolat crème anglaise	Fruit	Choux à la crème
GOUTERS							
	Pain au chocolat	Fruits	Gâteau du chef	Gâteau du chef	Yaourt aux fruits	Roulé au chocolat	Liégeois vanille
ENTREE							
	Velouré de pois cassés	Potage Dubarry	Potage de légumes	Potage aux vermicelles	Velouré de petits pois	Velouré de légumes	Velouré de bolets
PLAT							
	<i>Boudin aux champignons</i>	Pâtes	Omelette au fromage	Crêpes au jambon	Cannellonis	Haricots verts sautés	Saucisson brioché
GARNITURE							
	Salade verte	et jambon	fromage	Salade verte	à la bolognaise	au poulet	Salade verte
FROMAGE							
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT							
	Compote pommes framboises	Fruits	Fruits	Liégeois	Fruits	Compote pommes abricots	Fruits

et les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Cèleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfuré et sulfites, Lupin, Miel, Noix. Pour toutes précisions veuillez vous adresser au chef de cuisine.

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

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