



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de lentilles	Italie Tomate Mozzarella	Céleri rémoulade		Salade de museau	Salade de Betterave rouge	Terrine forestière
	PLAT	Sauté de porc à la moutarde	Lasagnes	Jambon Braisé	Tête de veau sauce gribiche	Filet de poisson beurre blanc	Rôti de porc au jus	Carbonade de bœuf
	GARNITURES	Poêlée de courgettes	Bolognaises	Purée de pommes de terre	et ses légumes	Ratatouille	Haricots panachés	Pommes sautées
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Eclair	Tiramisu	Fruit	Île flottante	Pommes au four	Flan au citron	Mille feuille
GOÛTERS		Roulé confiture	Pain aux raisins	Crème à la vanille	Entremet praliné	Quatre quarts	Biscuit chocolat	Flan caramel
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Bouillon de vermicelles	Potage crécy	Potage parmentier	Velouté de légumes	Crème Dubarry	Velouté d'asperges
	PLAT	Quenelles	Macédoine	Quiche lorraine	Œufs durs et côtes	Tortis	Bouchée	Chou fleur gratiné
	GARNITURE	sauce Aurore	au thon	Salade verte	de blettes au gratin	à la carbonara	à la reine	sauce Mornay
	FROMAGE	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	Fromage blanc au coulis

« 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 coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements