



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Terrine de légumes	Salade de pamplemousse	Salade de cœur de blé	Salade verte	Rillettes	Concombre Bulgare	Œufs mimosa
	PLAT	Joue de bœuf	Jambon Madère	Gratin de poisson à la normande	Cuisse de poulet rôti	Aile de raie aux câpres	Sauté de porc aux poivrons	Cuisse de canette
	GARNITURES	Carottes vichy	Pâtes		Frites	Pommes vapeur	Choux braisés	aux champignons et rôtis
	FROMAGES	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	DESSERT	Fruits	Tarte aux pommes	Banane au chocolat	Crème aux œufs	Fruits	Entremet praliné	Bavarois aux fruits
GOÛTERS		Biscuits	Roulé confiture	Crème au caramel	Gâteau au vin blanc	Gâteau au yaourt	Biscuit roulé	Biscuit
D I N E R S	ENTREE	Potage de légumes	Velouté de poireaux	Potage	Bouillon aux vermicelles	Velouté de légumes	Potage de légumes	Velouté d'asperges
	PLAT	Pâté en croûte	Crêpes aux champignons	Pissaladière	Fondue de poireaux	Salade	Saucisson chaud	Croisillon "Dubarry"
	GARNITURE	Salade verte	et jambon		au jambon	Niçoise	Pommes de terre	Salade verte
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Petits suisses aux fruits	Fruits	Compote de fruits	Fruits	Yaourts aux fruits	Compote	Fruits

* 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, Câleri, 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