



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de chou fleur	Terrine de légumes	Salade de cœur de blé	Salade de betteraves rouges aux pommes	Saucisson à l'ail	Concombre Bulgare	Iceberg au surimi et pamplemousse
	PLAT	Pâte à la	Joue de bœuf au vin	Poisson pané au citron	Cuisse de poulet rôti	Saumonette façon blanquette	Echine de porc aux épices	Cuisse de volaille
	GARNITURES	Bolognaise	Printanière de légumes	Epinards et riz	Frites	Pommes vapeur	Fricassée de chou blanc	aux champignons et pommes duchesse
	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 fruits de saison	Fruits	Crème aux œufs	Fruits	Salade de fruits	Vacherin
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	Gratin de pâtes	Saucisson chaud	Croisillon au chèvre
	GARNITURE	Salade verte	et jambon		au jambon	Jambon de volaille	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	Fromage blanc	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, 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