



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J U N E R S	ENTREES	Salade de lentilles composée	Salade de chou blanc	Carottes râpées	Salami	Salade de betterave rouge au chèvre	Endives au bleu	Terrine de campagne
	PLAT	Sauté de porc aux olives	Jambon Madère	Escalope viennoise	Saucisses lentilles	Dos de merlu	Blanquette volaille	Carbonade de bœuf
	GARNITURES	Ebly pilaf et carottes	Poêlée campagnarde	Purée de pommes de terre		Fenouils braisés et pommes vapeur	Ratatouille et riz	Chicons braisés et pommes sautées
	FROMAGES	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	DESSERT	Fruits	Salade d'agrumes à la menthe	Fruits	Île flottante	Pommes au four	Tarte au flan	Eclair à la vanille
GOÛTERS		Roulé confiture	Pain aux raisins	Crème à la vanille	Pain perdu	Quatre quarts	Apple Pie	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	Fondue de poireaux	Quiche lorraine	Œufs	Tortis	Raviolis	Assiette
	GARNITURE	sauce Aurore	au thon	Haricots verts persillés	Florentine	à la carbonara		Anglaise
	FROMAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
	DESSERT	Compote de fruits	Fruits	Liégeois chocolat	Fruits	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