



# Menus de la Semaine

Les chefs vous proposent du 17 au 23 février 2025

	Déjeuner	Goûter	Dîner
<b>LUNDI</b> 17	Jambon persillé Sauté de cerf – chou fleur en gratin Plateau de fromages Dessert surprise	Quatre Quarts	Potage de légumes Fricassée de haricots verts au cervelas Fromage - Fruits
<b>MARDI</b> 18	Salade verte Lasagnes Bolognaise Plateau de fromages Poêlée de pommes tatin	Crème vanille	Bouillon vermicelles Omelette pommes de terre Fromage Compote pommes-ananas
<b>MERCREDI</b> 19	Duo de céleris carotte à la crème Poulet thym citron et pommes vapeur Plateau de fromages Tarte aux fruits	Mousse citron	Velouté de légumes Risotto de coquillettes au jambon Fromages - Fruits
<b>JEUDI</b> 20	Raclette Party	Pain aux raisins	Velouté à la châtaigne Flammekeuche Fromage Liégeois au chocolat
<b>VENDREDI</b> 21	Salade de museau Tajine de veau et ses légumes Plateau de fromages Salade de fruits	Beignet à la framboise	Potage de légumes Gratiné de courgette au bœuf Fromage Fruits au sirop
<b>SAMEDI</b> 22	Taboulé Sauté de volaille à la crème Poêlée de légumes Plateau de fromages Abricots au sirop	Madeleine	Velouté Crécy Quiche au fromage Salade verte Fromage Entremet vanille
<b>DIMANCHE</b> 23	Salade d'endives bleu et noix Epaule d'agneau rôtie Haricots verts et pommes duchesses Plateau de fromage Pêches melba	Liégeois vanille	Potage Parmentier Pâtes au fromage Fromage - 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. »