



Menus de la Semaine

Les chefs vous proposent du 24 février au 02 mars 2025

	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI 24	Macédoine de légumes Chipolatas Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit 	Pain au chocolat	Velouté de légumes Quiche Salade verte Fromage Compote pommes / framboises
MARDI 25	Céleris à la crème Poulet citron au riz et ses légumes Plateau de fromages Salade de fruits	Madeleine 	Potage alphabet Quenelles à la volaille Fromage Fruits
MERCREDI 26	Salade de cervelas Bœuf bourguignon Pâtes Plateau de fromages Crème au café 	Gâteau du chef	Potage de légumes Omelette au fromage Fromage Flan praliné
JEUDI 27	Salade de chou fleur mimos Sauté de dinde au curry Petits pois carottes Plateau de Fromages Fruits	 Pain perdu	Potage aux vermicelles Friands à la viande Salade verte Fromage Liégeois
 VENDREDI 28	Salade d'endives Poissons panés - Pommes vapeur Plateau de fromage Moelleux au chocolat crème anglaise	Yaourt aux fruits	Velouté de petits pois Cannellonis à la bolognaise Fromage Fruits 
SAMEDI 01	Saucisson à l'ail Bœuf braisé Courgettes sautées et semoule Plateau de fromages Fruits 	Roulé au chocolat	Velouté de légumes Jambon de dinde Macédoine mayonnaise Fromage Compote pommes / abricots
DIMANCHE 02	Terrine de légumes Sauté de porc aux oignons Poêlée campagnarde Plateau de fromages Tarte aux fruits 	Liégeois vanille	Velouté de champignons Saucisson brioché Salade verte 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. »