

MENU DU 24 MARS 2025 AU 30 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<p><u>MIDI</u> Potage Macédoine vinaigrette Saucisses Lentilles Liégeois</p> 	<p><u>MIDI</u> Potage Blanquette de veau Pommes vapeur Fromage Fruit</p> 	<p><u>MIDI</u> Potage Pâtes carbonara Salade verte Œufs au lait maison</p> 	<p><u>MIDI</u> Potage Carottes râpées Sauté de poulet à l'oignon Frites & haricots verts Fromage Fruit</p> 	<p><u>MIDI</u> Potage Gratin de poisson Riz pilaf Yaourt fermier</p> 	<p><u>MIDI</u> Potage Poitrine de veau aux olives Choux de Bruxelles & pommes de terre Fromage Banane</p> 	<p><u>MIDI</u> Potage Asperges mousseline Cuisse de canard à l'orange Gratin dauphinois Bavarois</p> 
<p><u>SOIR</u> Potage Cannelloni Haricots beurre Poire au sirop</p> 	<p><u>SOIR</u> Potage Pommes de terre & carottes sautées au beurre Hareng Duo de crème mont blanc</p> 	<p><u>SOIR</u> Potage Omelette aux pommes de terre & champignons Piperade Smoothie maison</p> 	<p><u>SOIR</u> Potage Quiche végétale Carottes vichy Semoule au lait</p> 	<p><u>SOIR</u> Potage Boules de bœuf forestière Jardinière de légumes Fruits au sirop</p> 	<p><u>SOIR</u> Potage Endives au jambon Boulgour Crème maisons</p> 	<p><u>SOIR</u> Potage Sauté de crozets, poivrons, oignons, poulet & lardons Compote & fromage blanc</p> 

Les menus sont susceptibles de changer à la dernière minute en fonction de l'approvisionnement

Bon Appétit!

Tout le personnel vous souhaite un