

Les menus de la semaine

DU 2 AU 8 JUIN

	DEJEUNER	DÎNER
LUNDI 2	Carottes râpées Steak de veau sauce au poivre Frites Fromage Fruit	Potage Raviolis Fromage Crème dessert
MARDI 3	Poireaux en vinaigrette Saucisse fumée Lentilles Fromage Crème à la pistache	Potage Jardinière lardons oignons et pommes de terre Fromage Fruit
MERCREDI 4	Céleri rémoulade Sauté de volaille au curry Harcots beurre Fromage Tarte aux pommes	Potage Quiche lorraine Salade Fromage Liégeois
JEUDI 5	Oeuf dur mayonnaise Escalope panée Carottes persillées Fromage Panna-cotta	Potage Gougères Salade de mâche Fromage Fruit
VENDREDI 6	Pâté en croute Filet de colin Épinards Fromage Semoule au caramel	Potage Gratin de chou et pommes de terre Fromage Pomme au four
SAMEDI 7	Taboulé Poulet rôti au jus Petits pois Fromage Fruit	Potage Salade de museau et pommes de terre Fromage Crème dessert
DIMANCHE 8	Terrine de légumes Lapin à la moutarde Galettes de légumes Fromage Framboisier	Potage Courgettes farcies Fromage Compote de fruits

Nos préparations sont réalisées à partir de produits frais et de qualité. Nous utilisons des produits à base d'oeuf; Poissons et produits à base de poissons; Arachide et produits à base d'arachide; Soja et produits à base de soja; Lait et produits à base de lait; Fruits à coque; Céleri et produits à base de céleri; Moutarde et produits à base de moutarde;; Graines de sésame et produits à base de graines de sésame; Anhydride sulfureux et sulfites; Lupin et produits à base de lupins; Mollusques et produits à base de mollusques.