

Le menu de la semaine

2 AU 8 FEVRIER

	DÉJEUNER	DÎNER
 LUNDI 2 <i>Prés. du seigneur</i>	Salade de mâche Boudin noir aux 2 pommes Purée maison et pommes Fromage Crêpe	Velouté de butternut Cordon bleu Salade Crème dessert
MARDI 3 <i>Saint Blaise</i>	Salade de pommes de terre Saucisse de Toulouse Brocolis Fromage Crème vanille maison	Potage cultivateur Flan de légumes au poulet Fromage Fruit
MERCREDI 4 <i>Sainte Véronique</i>	Salade d'endives aux noix Pâtes à la carbonara Fromage Flan pâtissier maison	Velouté navets et poireaux Tarte à l'oignon Salade Fromage Fruit
JEUDI 5 <i>Sainte Agathe</i>	Concombre Bœuf bourguignon Carottes et pommes de terre Fromage Crumble aux poires maison	Soupe au chou Salsifis à la campagnarde Pommes de terre Fromage Yahourt de la ferme
VENDREDI 6 <i>Saint Gaston</i>	Betteraves Moules au curry Frites Fromage Salade de fruits maison	Soupe à l'oignon Tortilla Salade Fromage Pomme au four
SAMEDI 7 <i>Sainte Eugénie</i>	Céleri rémoulade Rôti de veau farci Choux de Bruxelles Fromage Fruit	Velouté de cresson Feuilleté à la viande Salade Fromage Crème dessert
DIMANCHE 8 <i>Sainte Jacqueline</i>	Apéritif / mise en bouche Asperges Navarin d'agneau Flageolets Fromage Tropézienne	Potage d'asperges Endives au jambon à la béchamel Fromage Compote de fruits

Nos préparations peuvent contenir : céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales; crustacés et produits à base de crustacés; œufs et produits à base d'œufs; 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 et produits à base de 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; lupins et produits à base de lupins; mollusques et produits à base de mollusques.