

Le menu de la semaine

16 AU 22 FÉVRIER

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 16 <i>Sainte Julienne</i>	Chou-fleur en vinaigrette Rôti de dinde sauce aux champignons Frites Fromage Fruit	Potage cultivateur Crêpe au jambon Salade Fromage Crème dessert
MARDI 17 <i>Mardi Gras</i>	 Oeufs durs mayonnaise Sauté de porc à la Dijonnaise Petits pois Fromage Tarte tatin maison	Velouté de potiron Nuggets Pommes vapeur Fromage Fruit
MERCREDI 18 <i>Cendres</i>	Velouté de potimarron Crêpinette Farfallas Fromage Salade de fruits maison	Potage poireaux et pommes de terre Croque-Monsieur Salade Fromage Liégeois
JEUDI 19 <i>Saint Gabin</i>	Carottes râpées Langue de boeuf Haricots plats et purée Fromage Crème aux œufs maison	Velouté de carottes à la crème Poêlée de gésiers et pommes de terre Fromage Velouté aux fruits
VENDREDI 20 <i>Sainte Aymée</i>	Concombre Saumon sauce citron Riz et brocolis Fromage Mousse au chocolat maison	Potage frenueuse Croissant au jambon Salade de mâche Fromage Fruit
SAMEDI 21 <i>Saint Pierre Damien</i>	Salade de perles Poulet rôti Haricots verts Fromage Fruit	Velouté d'asperges Hachis-Parmentier Salade Fromage Fromage blanc aux fruits
DIMANCHE 22 <i>1er dimanche de Carême</i>	Apéritif / mise en bouche Terrine de poisson Sauté de canard Navets et pommes de terre Fromage Tarte Bourdaloue	Potage de cresson Friand à la viande Salade 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