

Le menu de la semaine

23 FÉVRIER AU 1ER MARS

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 23 <i>Saint Lazarre</i>	Champignons à la crème de ciboulette Coq au vin Frites Fromage Fruit	Crème de courgettes Raviolis au boeuf Fromage Crème dessert
MARDI 24 <i>Saint Modeste</i>	Artichaut Petit salé Lentilles Fromage Crème aux fruits rouges	Velouté potager Pâté lorrain Salade Fromage Fruit
MERCREDI 25 <i>Saint Roméo</i>	Oeufs durs sauce cocktail Endives au jambon à la béchamel Fromage Salade de fruits	Potage Aurore Gratin de pommes de terre et poulet Salade Fromage Fromage blanc à la vanille
JEUDI 26 <i>Saint Nestor</i>	Céleri rémoulade Bœuf aux olives Pâtes Fromage Tarte au chocolat	Velouté de carottes Gougère et sa garniture Salade Fromage Fruit
VENDREDI 27 <i>Sainte Honorine</i>	Salade de mâche Paella de la mer Fromage Mousse aux fruits	Soupe Dauphinoise Quiche au thon Salade Fromage Liégeois
SAMEDI 28 <i>Saint Romain</i>	Salade de pâtes Boulettes d'agneau Purée de potiron Fromage Fruit	Potage Argenteuil Tarte aux oignons Salade Fromage Crème dessert
DIMANCHE 1ER <i>Saint Aubin</i>	Apéritif / mise en bouche Macédoine mayonnaise Lapin au vin blanc Galettes de légumes Fromage Eclair	Velouté de champignons Courgettes farcies Riz et sauce tomate 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; oeufs et produits à base d'oeufs; 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.