

Le menu de la semaine

DU 16 AU 22 MARS

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 16 <i>Sainte Bénédict</i>	Oeuf mayonnaise Coq au vin Carottes Fromage Gâteau basque	Potage Savoyard Raviolis au boeuf Salade Fromage Crème dessert
MARDI 17 <i>Saint Patrice</i>	Champignons à la Grecque Saucisse fumée Lentilles Fromage Crème à la pistache	Velouté de courgettes Jardinière de légumes lardons et oignons Fromage Fruit
MERCREDI 18 <i>Sainte Cyrille</i>	Cœurs de palmier Boulettes de boeuf Haricots beurre Fromage Clafouti	Velouté Dubarry Quiche Lorraine Salade Fromage Liégeois
JEUDI 19 <i>Saint Joseph</i>	Celeri rémoulade Steak de veau Frites Fromage Fruit	Crème forestière Gougère Salade Fromage Pana cotta
VENDREDI 20 <i>Printemps</i>	Pâté en croute Filet de colin au citron Haricots plats Fromage Semoule au lait	Potage poireaux et pommes de terre Pizza Salade Fromage Fruit
SAMEDI 21 <i>Sainte Clémence</i>	Carottes râpées Poulet rôti Petits pois Fromage Fruit	Velouté de tomates Sarladaise avec lardons Fromage Crème dessert
DIMANCHE 22 <i>Sainte Léa</i>	Apéritif / mise en bouche Terrine de légumes Lapin à la moutarde Galettes de pommes de terre Fromage Fraisier	Potage de cresson Courgettes farcies Purée 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