

LUNDI 23 FEVRIER

DEJEUNER

Concombres à la crème

Sauté de poulet façon coq au vin

Poêlée de Butternut

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau aux yaourts à la cannelle

DÎNER

Potage de carottes

Ravioli au bœuf sauce Napolitaine

Fromages

Crème dessert caramel

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MARDI 24 FEVRIER

DEJEUNER

Cœur de palmier en salade

Moules marinières

Frites

Fromages

Salade de fruits frais

GOUTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage de Butternut

Œuf Mirabeau

Riz et petits pois carotte

Fromages

Yaourt aromatisés

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MERCREDI 25 FEVRIER

DEJEUNER

Endives en salade
Lasagnes Bolognaises maison
Salade verte
Fromages
Paris Brest

GOUTER

Gâteau au yaourt à la vanille

DÎNER

Velouté de champignons
Roulet jambon fromage
Purée de carottes Vichy
Fromages
Pruneaux au sirop

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

JEUDI 26 FEVRIER

DEJEUNER

Haricots verts vinaigrette

Lentilles et saucisses fumées

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage de légumes

Rôti de bœuf sauce du chef

Pâtes Bio et brunoise de légumes

Fromage

Poire au vin maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

VENREDI 27 FEVRIER

DEJEUNER

Rillettes de maquereaux

Pavé de hoki sauce à l'oseille

Riz pilaf

Fromages

Crème dessert vanille

GOUTER

Gâteau moelleux façon pain perdu

DÎNER

Potage de poireaux

Escalopes de dinde

Salade verte

Fromages

Flan au chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

SAMEDI 28 FEVRIER

DEJEUNER

Museau en salade

Boudin à l'oignon

Ecrasé de pomme de terre et pomme fruit

Fromages

Fruit de saison

GOÛTER

Biscuit mou

DÎNER

Bouillon de vermicelles

Bouchée à la Brandade

Salade verte

Fromages

Flan au chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

DIMANCHE 01 MARS

DEJEUNER

Menu pour la fête des grands-mères

ENTREE

Terrine de lapin aux noisettes

PLAT

Sauté de canard sauce Banyuls

Pomme de terre Rôties

FROMAGE

DESSERT

Tarte au chocolat



GOÛTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage

Poisson pané plein filet, citron

Pâtes BIO et fondue d'endives

Fromages

Ananas au sirop

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande