



## Déjeuner

## Diner

lundi 13 janvier 2025	<p>POTAGE BOLET</p> <p>PALERON DE BŒUF SALSIFIS FROMAGE</p> <p>ENTREMETS VANILLE</p>	<p>POTAGE</p> <p>BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE P. BANANE</p>
mardi 14 janvier 2025	<p>SALADE AUX DES DE MIMOLETTE</p> <p>CHOUROUTE</p> <p>FROMAGE RIZ AU LAIT VANILLE</p>	<p>POTAGE CAROTTES/BUTTERNUT</p> <p>PATES COMPLETES AU SAUMON</p> <p>FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
mercredi 15 janvier 2025	<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>TETE DE VEAU POMME VAPEUR</p> <p>FROMAGE ŒUF AU LAIT</p>	<p>POTAGE QUENELLE</p> <p>JEUNES CAROTTES FROMAGE</p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p>
jeudi 16 janvier 2025	<p>SALADE COLESLAW (chou blanc/carottes)</p> <p>GESIERS DE VOLAILLE</p> <p>HARICOTS PLATS FROMAGE</p> <p>PATISSERIE MAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>CROQUE-MONSIEUR</p> <p>SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>MOUSSE CAFE</p>
vendredi 17 janvier 2025	<p>PIEMONTAISE</p> <p>FILET DE POISSON</p> <p>WATERZOIL (poireaux/carottes)</p> <p>FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>ALIGOT MACHE</p> <p>FROMAGE COMPOTE P.FRAISE</p>
samedi 18 janvier 2025	<p>POTAGE SAINT GERMAIN (pois cassés)</p> <p>BOUDIN BLANC</p> <p>PATES FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>ENDIVES AU JAMBON</p> <p>SALADE VERTE FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>
dimanche 19 janvier 2025	<p>PATE EN CROUTE</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU ET SES LEGUMES</p> <p>FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE</p> <p>POMMES DE TERRE A LA CREME</p> <p>FROMAGE YAOURT AROMATISE</p>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements