



	Déjeuner	Diner
lundi 17 février 2025	ŒUF MIMOSA SAUTE DE PORC MOUTARDE A L'ANCIENNE PUREE DE CELERIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE BOUCHEE AUX FRUITS DE MER SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AROMATISE
mardi 18 février 2025	CAROTTES RAPEES LANGUE DE BŒUF POMMES SAUTEES FROMAGE PANNA COTTA AU COULIS EXOTIQUE	POTAGE AUX CHAMPIGNONS GALANTINE DE VOLAILLE JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 19 février 2025	BETTERAVES VINAIGRETTE POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE RIZ AU LAIT	POTAGE LENTILLES/LARDONS/CAROTTES FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
jeudi 20 février 2025	PAMPLEMOUSSE EMINCE DE DINDE CHOU ROMANESCO FROMAGE PATISSERIE MAISON	POTAGE TARTE AU FROMAGE MACHE FROMAGE ENTREMETS
vendredi 21 février 2025	POTAGE AU VERMICELLE SAUMON FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE FROMAGE YAOURT AROMATISE
samedi 22 février 2025	SAUCISSON A L'AIL SAUTE DE BŒUF PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FLAN DE LEGUMES SALADE VERTE MOUSSE
dimanche 23 février 2025	AVOCAT AU THON ROTI DE VEAU POMMES DAUPHINE FROMAGE PATISSERIE	POTAGE GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE

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