



### Déjeuner

### Diner

lundi 31 mars 2025	<p>BETTERAVES/FETA</p> <p>BOUDIN BLANC</p> <p>POMMES CUITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ENTREMETS</p>	<p>POTAGE</p> <p>HARENG/POMMES DE TERRE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>QUESTCHES AU SIROP</p>
mardi 1 avril 2025	<p>SALADE NICOISE (haricots verts, thon, tomates, olives)</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS</p>
mercredi 2 avril 2025	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>SAUTE DE BŒUF</p> <p>ENDIVES BRAISEES</p> <p>FROMAGE</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p>	<p>POTAGE</p> <p>LASAGNES DE LEGUMES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE PECHES</p>
jeudi 3 avril 2025	<p>PAMPLEMOUSSE</p> <p>LANGUE DE BŒUF</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>PATISSERIE</p>	<p>VELOUTE D'ASPERGES</p> <p>FLAN POIREAUX/LARDONS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT</p>
vendredi 4 avril 2025	<p>SALADE AUX DES DE MIMOLETTE</p> <p>FILET DE HOCKY</p> <p>SEMOULE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT</p>	<p>POTAGE</p> <p>CROQUE-MONSIEUR</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>MANDARINES AU SIROP</p>
samedi 5 avril 2025	<p>ANDOUILLE</p> <p>PALERON DE BŒUF</p> <p>POEELE FORESTIERE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p>
dimanche 6 avril 2025	<p>AVOCAT MAYONNAISE</p> <p>CUISSE DE LAPIN</p> <p>HARICOTS BLANCS</p> <p>FROMAGE</p> <p>PATISSERIE</p>	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DE COTES DE BLETES AUX LARDONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>LIEGEOIS AUX FRUITS</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