



Déjeuner

Diner

lundi 28 avril 2025	<p>CAROTTES RAPEES NOIX DE JOUE DE PORC PETITS POIS FROMAGE ENTREMETS</p>	<p>POTAGE HARENG POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
mardi 29 avril 2025	<p>PIEMONTAISE HAUT DE CUISSE DE POULET HARICOTS PLATS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE RAVIOLIS SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE COCO</p>
mercredi 30 avril 2025	<p>BETTERAVES ROUGES BOUDIN BLANC POMMES CUITES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE RIZ CANTONNAIS SALADE VERTE FROMAGE QUESTCHES AU SIROP</p>
jeudi 1 mai 2025	<p>RILLETES DE VOLAILLE VEAU MARENGO POMMES NOISETTE FROMAGE PATISSERIE MAISON</p>	<p>VELOUTE DE COURGETTES CHOU FLEUR AUX LARDONS FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>
vendredi 2 mai 2025	<p>CELERI REMOULADE POISSON MEUNIERE BRUNOISE FROMAGE SEMOULE AU LAIT</p>	<p>POTAGE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE D'ANANAS</p>
samedi 3 mai 2025	<p>SALAMI SAUTE DE BŒUF PUREE DE POIS CASSES FROMAGE FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE TOMATES FARCIES SALADE VERTE FROMAGE YAOURT SUCRE</p>
dimanche 4 mai 2025	<p>SALADE MESCLUN AUX DES DE FROMAGE POTEE SAVOYARDE FROMAGE PATISSERIE</p>	<p>POTAGE ŒUF DUR MACEDOINE MAYONNAISE FROMAGE CREME VANILLE</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