

Menu du 19 au 25 Février 2024

Les viandes sont d'origine U.E.



Lundi							Mardi							Mercredi							Jeudi							Vendredi							Samedi							Dimanche													
Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner							Déjeuner													
Pâté de Tête à la Vinaigrette							Assiette de Crudités							Salade Piémontaise							Tartare de Légumes							Rillettes de la Sarthe							Champignons à la Grecque							Chiffonnade de Saumon Fumé													
Pavé de Saumon Riz Basmati et Tomates Provençales							Rôti de Porc Sauce Forestière et Haricots Verts à l'Ail							Sauté de Dinde et Brunoise de Légumes							Chipolatas Grillées et Légumes Rôtis							Poisson Blanc à la Bordelaise et Fondue de Poireaux							Curry de Poulet au Lait de Coco et Chou Frisé							Bœuf Bourguignon et Pommes Vapeur													
Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages							Plateau de Fromages						
Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Fruits de Saison							Bûche à la Vanille						
Diner							Diner							Diner							Diner							Diner							Diner							Diner													
Potage du Jour							Soupe Cultivateur							Potage Jardinier							Velouté de Légumes							Potage de Nos Campagnes							Soupe d'Hiver							Velouté d'Asperge													
Chou-Fleur en Gratin							Croissant au Jambon							Filet de Harengs Pommes à l'Huile							Tartiflette							Œufs Brouillés au Lard							Feuilleté aux Légumes							Cornet de Jambon Macédoine													
Salade							Salade							Salade							Salade							Salade							Salade							Salade							Salade						
Flan au Caramel							Yahourts aux Fruits							Compote de Pommes							Yahourts Naturels au Sucre de Cannes							Panna Cotta au Caramel							Île Flottante							Crème Dessert													