



SEMAINE du 10 mars 2024 au 16 mars 2024

DEJEUNER

DINER

LUNDI 10

Lentilles à la vinaigrette
Sauté de volaille chasseur
Haricots plats
Fromage à la coupe
Fruit cru

Velouté de poireaux
Tarte au maroilles et bacon
Fromage
Liégeois

MARDI 11

Sardines à l'huile
Steak haché de veau
Pâtes au beurre
Fromage à la coupe
Fruits au sirop

Bouillon de vermicelles
Salade Périgourdine
Fromage
Fruit cru

MERCREDI 12

Salade d'endives au chèvre
Bœuf mode
Carottes au jus
Fromage à la coupe
Fruit cru

Velouté de potiron
Œufs à la tripe
Fromage
Cake à la vanille

JEUDI 13

Céleri rémoulade
Boulettes d'agneau à la tomate
Mogettes
Fromage à la coupe
Mousse de fruits

Velouté de légumes
Quenelles forestières
Fromage
Fruit cru

VENDREDI 14

Coleslaw
Merlu à l'aneth
Brocolis braisés
Fromage à la coupe
Tartelette coco

Soupe au pain
Gratin de pâtes
au saucisses de Strasbourg
Fromage
Fruit cru

SAMEDI 15

Salade d'haricots verts
Gibelotte de lapin
Ecrasé de pommes de terre
Fromage à la coupe
Fruit cru

Bouillon de vermicelles
Omelette aux légumes
Fromage
Compote

DIMANCHE 16

Terrine de campagne
Canard au poivre vert
Navets rôtis
Fromage à la coupe
Tropézienne

Velouté à la tomate
Hachis parmentier
Fromage
Yaourt

Nos préparations peuvent contenir : Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales ; Crustacés et produits à base de crustacés ; Œufs et produits à base d'œufs ; Poissons et produits à base de poissons ; Arachides et produits à base d'arachides ; Soja et produits à base de soja ; Lait et produits à base de lait ; Fruits à coque ; Céleri et produits à base de céleri ; Moutarde et produits à base de moutarde ; Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ; Anhydride sulfureux et sulfites ; Lupin et produits à base de lupin ; Mollusques et produits à base de mollusques