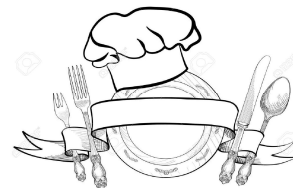


MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 09/03/26	Potage cultivateur Carottes râpées aux raisins Sauté de mouton au curry Flageolets Brie de Meaux Crème dessert praliné	Potage cultivateur Terrine de lapin cornichons Haricots verts persillés Cotentin nature Compote de pommes
MARDI 10/03/26	Potage de C.Fleurs et légumes Rillettes cornichon Cuisse de poulet rôti Tajine de légumes aux abricots Plateau de fromages Banane	Potage de C.Fleurs et légumes Gratin de volaille au brocolis et champignons Semoule tomatée Entremets caramel
MERCREDI 11/03/26	Potage de légumes Salade de légumes (Concombre, Tomates, poivrons, raisins....) Filet de poisson sauce crustacés Courgettes persillées/Riz Emmental Salade de fruits	Potage de légumes Tarte aux poireaux  Salade verte Fromage blanc nature sucré
JEUDI 12/03/26	Potage cultivateur Salade de céleri à la pomme Cassoulet  (H.Blancs, carottes, manchons de canard, Saucisse fumée) Saint Paulin Orange	Potage cultivateur  Flan forestier Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Riz au lait caramélisée 
 VENDREDI 13/03/26	Potage de C.Fleurs et légumes Râpé de betteraves aux noix Filet de hoki/colin au four Pommes de terre rissolées Camembert Poire cuite 	Potage de C.Fleurs et légumes Haut de cuisse de poulet au jus Julienne de légumes Œufs au lait * 
SAMEDI 14/03/26	Potage de légumes Terrine de poisson mayonnaise Rôti de veau * Purée de patates douces Cotentin Ail & fines herbes Gélifié chocolat	Potage de légumes Endives au jambon à la béchamel Gouda Purée de pruneau
DIMANCHE 15/03/26	Potage cultivateur Salade océane (pâtes, tomates, crevettes, surimi, vinaigrette) Bœuf bourguignon Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo) Camembert Pointe fruits rouges/exotiques	Potage cultivateur  Tortilla aux pommes de terre et oignons Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Liégeois Pomme/Banane/Chocolat

Sous réserve de modification du menu



Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

*Vous souhaitez
un bon appétit*

* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage