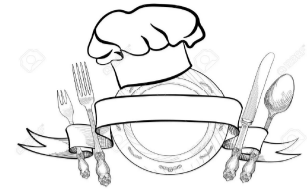










MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 16/03/26	Potage cultivateur Œuf dur sauce ravigote Sauté de blanc de poulet forestier Poêlée aux carottes, tomates cerises, épinards Saint Nectaire  Crème dessert praliné	Potage cultivateur Crêpes Jambon/Emmental Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Camembert Kiwi
MARDI 17/03/26	Potage cultivateur Salade de Gésiers/Lardons/Poires Sauté de poulet aux raisins Semoule au beurre Camembert bon mayennais Gâteaux aux pommes caramélisées	Potage cultivateur Filet de poisson sauce blanche Poêlée campagnarde (carottes, h verts, PDT, oignons) Fromy Compote de pêches
MERCREDI 18/03/26	Potage du printemps Rillettes cornichons Sauté de veau printanier Pomme de terre grenailles persillées Emmental Banane	Potage du printemps Jambon blanc Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo...) Semoule au lait  
JEUDI 19/03/26	Potage de C.Fleurs et légumes Poireau vinaigrette Bœuf au jus Jeunes carottes persillées Babybel Compote pomme fraise	Potage de C.Fleurs et légumes Gratin de poisson et fruits de mer  Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange)
 VENDREDI 20/03/26	Potage cultivateur Salade franc comtoise Filet de poisson sauce curry Purée de céleri Edam Poire cuite  	Potage cultivateur Gratin de brocolis, choux-fleur  lentilles, boullghour à la béchamel Petits suisses au fruits
SAMEDI 21/03/26	Potage de légumes Asperges sauce fromage blanc ciboulette Rôti de porc aux herbes Ratatouille Camembert Mosaïque de fruits	Potage de légumes Lard chaud 1/2 sel Purée de pommes de terre Riz au lait **
DIMANCHE 22/03/26	Potage de C.Fleurs et légumes Délice de la mer sauce cocktail Sauté de dinde aux pruneaux Petits pois Comte  Carré abricot	Potage de C.Fleurs et légumes Clafoutis Poisson/Légumes Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Yaourt aromatisé

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