

Menu

Semaine du 05 au 11 Février 2024

JOUR		MIDI	SOIR
LUNDI	05	Salade verte à l'ail Hachis Parmentier Fromage ou laitage Fromage blanc au miel	Crème de carottes Flan de courgettes à la féta Fromage ou laitage Corbeille de fruits
MARDI	06	Mousse de foie forestière Ragout de veau aux olives Et petits pois Fromage ou laitage Corbeille de fruits	Velouté de légumes Flammekuche Salade Fromage ou laitage Yaourt aux fruits
Mercredi	07	Salade de la mer Filet de poulet pané Ratatouille Fromage ou laitage Mousse au chocolat	Velouté de topinambour Endives au jambon Fromage ou laitage Compote de pommes
Jeudi	08	Salade composée Haricots blancs à la tomate et Saucisse de l'Aveyron Fromage ou laitage Crème dessert vanille ou chocolat	Velouté de navets Œufs cocotte au jambon Fromage ou laitage Clémentines
VENDREDI	09	Taboulé Filet de saumon crème à l'aneth Poêlée de fenouil Fromage ou laitage Poires pochées au vin rouge	Velouté d'asperges Gratin de butternut et PDT Fromage ou laitage Flan à la vanille au caramel
SAMEDI	10	Aspic d'œuf Paupiette de dinde forestière Coquillettes au beurre Fromage ou laitage Liégeois	Soupe de légumes Clafoutis tomate-mozzarella Salade Fromage ou laitage Fruits frais
DIMANCHE	11	Salade de fèves au basilic Paleron de bœuf confit au vin blanc Purée de patates douces Fromage ou laitage Moelleux à la crème de marrons	Velouté de potimarron Assiette de charcuterie Salade Fromage ou laitage Pommes au four

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**