

Menu

Semaine du 06 au 12 mars 2023

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 06	Mâche vinaigrette aux amandes torréfiées Daube de bœuf Duo de panais et carottes Plateau de fromages Clémentine	Velouté de courge Filet de Hoki à la crème d'aneth Blé au petits légumes Plateau de fromages Panna cotta aux fruits rouges
MARDI 07	Julienne de betteraves aux fines herbe Le traditionnel poulet rôti et son jus Gratin de macaroni Plateau de fromages Poire	Crème de céleri Omelette aux oignons rouge Navets glacés au jus corsé Plateau de fromages Compote de fruits de saison
MERCREDI 08	Salade verte à l'ail Choucroute Fromage ou laitage Gâteau de riz	Potage Crécy Quenelles façon Nantua Sur lit d'épinards Fromage ou laitage Salade de fruits frais
JEUDI 09	Chou rouge au vinaigre de cidre Boulette d'agneau à la menthe Semoule au jus Fromage ou laitage Liégeois café	Velouté de navets au parmesan Boudin noir Gratin de potiron Fromage ou laitage Salade de kiwis
VENDREDI 10	Salade de museau Dos de saumon Fondue de poireaux Fromage ou laitage Bananes	Velouté de cresson Blanquette de volaille Penne rigate Fromage ou laitage Yaourt aux fruits Campagne de France
SAMEDI 11	Salade de pommes de terre Sauté de porc à la moutarde Salsifis sautées Fromage ou laitage Orange à la menthe	Soupe de légumes mouliné Crêpe complète Haricots verts sautés Fromage ou laitage Pruneaux au sirop
DIMANCHE 12	Salade de foie de volaille Rôti de veau, crème estragon Pomme de terre Grenaille Fromage ou laitage Tarte chocolat	Soupe paysanne Tartine des Alpes (Reblochon, lardons, oignons) sur pain bruschetta Salade verte Fromage ou laitage Compote de pommes

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