

Menus du 20 au 26 mars 2023



4	Déjeuner	Diner
Lundi	Potage carottes Terrine de poisson Sauté de bœuf* Chou-fleur braisé Riz Yaourt aux fruits Fruit de saison	Potage Sardines Pommes à l'huile Pyrénées Mirabelles au sirop
Mardi	Potage de légumes Saucisse de Toulouse* Frites /Pommes dauphines Poêlée champêtre Cantal Pêche au sirop	Potage Paupiette de veau** au jus crémée Trio de céréales aux légumes Buche de chèvre Fruit de saison
Mercredi	Potage du Barry Rillettes de thon et toast Haut de cuisse* Petits pois carotte Moelleux chocolat et crème anglaise	Potage Œuf dur mayonnaise Epinards Semoule au lait maison
Jeudi	Potage de légumes ou Carottes râpées Choucroute* Pomme vapeur Petits suisses Fruit	Bouillon Gratiné de carottes au bœuf* Batavia Saint Paulin Cocktail de fruits
Vendredi	Potage de poireaux Salade composée (mâche mimolette, tomate) Filet de poisson sauce à l'oseille Fondue de poireaux Purée de patate douce Panna cotta et coulis de fruits	Potage Tarte au fromage Haricots verts Tomme grise Pomme au four
Samedi	Potage de pois cassés Sauté de lapin* Navets Torsades Brie Salade de fruits exotiques	Bouillon tapioca Jambon braisé* Endives au jus Duo de fromage blanc et compote Madeines
Dimanche	Potage de potiron Manchon de canard** Gratin dauphinois Haricots plats Tarte aux noix de pécan	Potage Lasagne maison* Salade verte Crème vanille

Origine des viandes : *France, **UE.

<p>Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008) Nos plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants :</p>	<p>Blé et gluten Œuf Poissons Lait et produits à base de lait Fruits à coques Sulfites (vin) Arachides</p>	<p>Crustacés Soja et produits à base de soja Céleri et produits à base de céleri Moutarde Graines de sésame Lupin et produit à base de lupin Mollusques et produits à base de mollusques.</p>
---	--	---

Bon appétit !!!