

Menus de la semaine du 6 au 12 mai 2024

4	Déjeuner	Diner
Lundi	Potage de poireaux ou Radis Sauté d'agneau* Légumes façon tajine et Pommes de terre Crème dessert café Fruit de saison	Potage Lasagnes gratinées Aubergines et ricotta Mesclun Mme Loïc Poire au sirop
Mardi	Potage de légumes ou Cèleri rémoulade Saucisse de Toulouse* Pommes frites au paprika Courgettes ail et persil Fromage bleu Salade de mangue et ananas	Potage Bouchée à la reine Salade haricots verts Fromage blanc et crème de marron Madeleine
Mercredi Armistice 1945	Potage et Tomate et feta Rôti de bœuf* Mayonnaise Carottes ail et persil Pommes paillasson Fraises à la crème anglaise	Potage Pissaladière sur pain de mie Salade mâche Riz au lait Fruit frais
Jeudi Ascension	Potage ou Pâté en croute Paella au poulet* et fruit de mer Coupe liégeoise au café	Potage Mortadelle* Haricots blancs aux oignons Emmental Pêche au four aux amandes
Vendredi	Potage de légumes Courgettes en salade Poisson pané et citron Pommes de terre fondantes Piperade Œuf au lait	Potage Roti de dinde Macédoine mayonnaise Camembert Fruit frais
Samedi	Potage de légumes ou Betteraves Rôti de porc* au jus Petits pois carotte Mousse au café Salade de fruits frais	Potage Quiche Lorraine (lardons*) Poêlée méridionale Cantal Pruneaux au thé
Dimanche	Potage Jambon* de pays Poule sauce suprême * Pommes rôsti Poireaux et champignons Paris Brest	Bouillon Œuf dur* Fondue d'épinards Semoule au lait maison Mirabelle au sirop

*Origine des viandes : France,

(*) Origine des viandes CE.

Bon appétit !!!

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008)
Nos plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants :

Blé et gluten
Œuf
Poissons
Lait et produits à base de lait
Fruits à coques
Sulfites (vin)
Arachides

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.