



MENUS du 28 Février 2022 au 13 Mars 2022



LUNDI 28/02	MARDI 01/03	MERCREDI 02/03	JEUDI 03/03	VENDREDI 04/03	SAMEDI 05/03	DIMANCHE 06/03
MIDI Salade de betterave Boulettes de bœuf Carottes Pont l'Evêque Fruit de saison	MIDI Salade de maïs cœur de palmier Sauté de volaille Semoule Saint Paulin Fruit de saison	MIDI Cèleri rémoulade Plein filet de lieu à l'armoricaine Pomme de terre sautées Tome grise Crème dessert caramel	MIDI Radis rose & beurre Escalope de poulet Riz Fromage blanc aux fruits	MIDI Endives vinaigrette Colin meunière Brocolis sautés Emmental Gâteau maison	MIDI Radis rose & beurre doux Daube de bœuf Polenta Fruit de saison	MIDI Batavia & croutons Andouillette de Troyes Sce moutarde à l'ancienne Gratin dauphinois Laitage Pâtisserie
SOIR Potage Tourangelle Compote pomme poire	SOIR Potage poireaux -PDT Yaourt à la vanille	SOIR Velouté de carotte épices douces Agrumes au sirop léger	SOIR Crème de lentille de corail Fruit de saison	SOIR Potage Légumes Roquefort	SOIR Crème de potiron Chanteneige	SOIR Velouté de légumes Liégeois café
LUNDI 07/03	MARDI 08/03	MERCREDI 09/03	JEUDI 10/03	VENDREDI 11/03	SAMEDI 12/03	DIMANCHE 13/03
MIDI Poireau vinaigrette Saucisse de Montagne Lentilles cuisinées Brie Fruit de saison	MIDI Salade d'endives Saucisse de Lozère Lentilles cuisinées Emmental Fruit de saison	MIDI Nem Sauté de volaille au caramel Riz parfumé Tartare Fruit de saison	MIDI Coleslaw Pot au feu de bœuf Légumes Mimolette Tarte ou gâteau aux fruits	MIDI Salade de féculent Dos de colin crème aneth Haricots verts Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	MIDI Chou chinois vinaigrette Coq au vin Gnocchis Chèvre Laitage	MIDI Saucisson Navarin d'agneau Choux de Bruxelles braisés Lou Pastrum Pâtisserie
SOIR Soupe Normande Fruit de saison	SOIR Potage Choisy Crème dessert au café	SOIR Velouté de champignons Compote pomme abricot	SOIR Potage paysan Flan au chocolat	SOIR Potage de légumes Ananas au sirop	SOIR Soupe à l'oignon Semoule au lait	SOIR Soupe de lentilles au cumin Petit suisse

Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - * Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne
 Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.