



MENU



DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 21/04/25 "Pâques"	Potage cultivateur Terrine de maquereaux aux aromates/Mayo Suprême de poulet sauce tajine Gratin de légumes printanier Tomme des montagnes Nid de pâques chocolat	Potage cultivateur Tarte à la provencale Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Cotentin nature Compote de pommes
MARDI 22/04/25	Potage de C.Fleurs et légumes Rillettes cornichon Cuisse de poulet rôtie Frites au four (MONT+BACO) Ratatouille + Riz (RAD) Plateau de fromages Banane	Potage de C.Fleurs et légumes Tomates farcies Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Crème dessert caramel
MERCREDI 23/04/25	Potage de légumes Tomate mozzarella Filet de poisson sauce crustacés Courgettes persillées/Riz Emmental Salade de fruits	Potage de légumes Lard demi-sel chaud Purée de pommes de terre Fromage blanc nature sucré
JEUDI 24/04/25	Potage cultivateur Salade de céleri à la pomme Cassoulet (H.Blancs, carottes, manchons de canard, Saucisse fumée) Saint Paulin Poire cuite	Potage cultivateur Flan forestier Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Riz au lait caramélisée
VENDREDI 25/04/25	Potage de C.Fleurs et légumes Râpé de betteraves aux noix Filet de hoki/colin au four Pommes de terre rissolées Camembert Orange	Potage de C.Fleurs et légumes Haut de cuisse de poulet au jus Julienne de légumes Œufs au lait *
SAMEDI 26/04/25	Potage de légumes Terrine de poisson mayonnaise Rôti de veau * Purée de patates douces Cotentin Ail & fines herbes Gélifié chocolat	Potage de carottes Endives au jambon à la béchamel Gouda Purée de pruneau
DIMANCHE 27/04/25	Potage cultivateur Salade océane (pâtes, tomates, crevettes, surimi, vinaigrette) Bœuf bourguignon Pâtes au beurre (coquillettes, torsettes, tricolores, orzo...) Camembert Pointe fruits rouges/exotiques	Potage cultivateur Tortilla aux pommes de terre et oignons Salade verte (cœur de laitue, mâche, mélange) Liégeois Pomme/Banane/Chocolat

Sous réserve de modification du menu



Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

Vous souhaitez

un bon appétit

* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage