

Menus du lundi 12 au dimanche 18 février 2024

<p>Lundi 12</p> 	<p>Potage de légumes ou salade de lentilles corail</p> <p>Rôti haché de porc au jus corsé Galette de polenta – Julienne de légumes</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Potage</p> <p>Pâtes carbonara de dinde Cuidités</p> <p>Flan chocolat</p>
<p>Mardi 13</p> 	<p>Soupe du marché ou salade de lentilles corail</p> <p>Poisson au four Blé pilaf - Fenouil</p> <p>Paris-Brest</p>	<p>Potage</p> <p>Œufs brouillés Légumes niçois</p> <p>Séré aux fruits</p>
<p>Mercredi 14</p> 	<p>Crème de laitue ou salade de céleri Suprême de poulet, sauce au laurier Riz parfumé – Courgettes sautées</p> <p>Gelée d'agrumes</p>	<p>50 ans d'amour</p>
<p>Jeudi 15</p> 	<p>Soupe de chou vert ou salade de céleri</p> <p>Daube de bœuf Spaghetti - Carottes</p> <p>Profiteroles glacées</p>	<p>Cocktail dinatoire des 50 ans</p>
<p>Vendredi 16</p> 	<p>Bouillon au porto ou salade d'haricots verts</p> <p>Filets de perche Frites – Salade verte</p> <p>Tarte aux pommes (<i>maison</i>)</p>	<p>Potage</p> <p>Crêpes au fromage Salade de céréales au chou-fleur</p> <p>Kiwi</p>
<p>Samedi 17</p> 	<p>Soupe de tomates ou salade d'haricots verts</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Panna cotta d'orange sanguine</p>	<p>Potage</p> <p>Tatin de légumes Salade de tomates marinées</p> <p>Entremets aux poires</p>
<p>Dimanche 18</p> 	<p>Terrine aux trois poissons</p> <p>Emincé de veau aux chanterelles Pâtes au beurre Haricots plats</p> <p>Meringue, crème double et fruits rouges</p>	<p>Potage</p> <p>Trilogie de légumes panés, sauce basilic</p> <p>Yaourt</p>

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu/préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.