SEMAINE DU LUNDI 11/03/2024 AU DIMANCHE 17/03/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 11-mars	Potage Salade de cocos Bœuf bourguignon Gratin d'endives Reblochon Fruit de saison	Soupe HP Flan de semoule Suisse aromatisé Liégeois
MARDI 12-mars	Potage Céleri et thon Bouchée à la reine Vache picon Fruit de saison	Soupe à l'oignon Côtes de bettes aux lardons Gruyère Ananas et crème pâtissière
MERCREDI 13-mars	Potage Sardine au beurre Omelette Ratatouille Saint Paulin Gaufre	Potage Tarte au fromage Contentin nature Compote
JEUDI 14-mars	Potage Carottes et raisins secs Crépinette porc Risotto aux chamignons Pyrénéens Poire au vin	Soupe HP Croissant au jambon Yaourt nature Pâtes de fruits et biscuit
VENDREDI 15-mars	Toats chorizo/pâté Poulet rôti Salade de mâche Frites Fromage de chèvre Tarte au citron	Soupe HP Haricots verts et gésiers Boursin Crème dessert
SAMEDI 16-mars	Crêpe au fromage Saucisses Chou vert Demi-sel Quetsches au sirop	Soupe HP Pâtes sauce oseille Fromage blanc Banane
DIMANCHE 17-mars	Tarte à l'oignon Emincé volaille Pommes noisettes Reblochon Fondant au chocolat	Potage Côti froid Saint Morêt Compote

Les repas sont cuisinés sur place !

SEMAINE DU LUNDI 18/03/2024 AU DIMANCHE 24/03/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 18-mars	Potage Pamplemousse Boulettes d'agneau Flageolets Faisselle à la crème Ile flottante	Potage carottes cumin Quenelles Aurore Carré frais Cocktail de fruits
MARDI 19-mars	Potage Maquereau Langue de bœuf Pommes vapeur Saint Nectaire Pruneaux au sirop	Soupe HP Artichaut carbonara Kiri Gâteau de semoule
MERCREDI 20-mars	Potage Pâtes au cervelas Bœuf aux olives Choux Bruxelles Boursin Gâteau maison	Potage Saucisson brioché Comté Compote
JEUDI 21-mars	Potage Jambon blanc Salade verte Tartiflette Yaourt nature Fruit de saison	Soupe HP Flan courgettes Pavé nature Abricots et coulis
VENDREDI 22-mars	Potage Terrine de campagne Filet de poisson au citron Haricots plats Tomme blanche Banane	Soupe HP Pâtes bolognaise Petit suisse Flan
SAMEDI 23-mars	Endive et bleu Poule sauce suprême Riz Bresse bleu Panna cotta	Potage Gratin poireau Fromage blanc Compote
DIMANCHE 24-mars	Asperges mayonnaise Rôti de Veau Champignons la crème Brie Forêt Noire	Soupe HP Charcuterie Bûche de chèvre Crème dessert

Les repas sont cuisinés sur place !

SEMAINE DU LUNDI 25/03/2024 AU DIMANCHE 31/03/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 25-mars	Potage Macédoine et œuf Sauté de porc Pâtes Faisselle Fruit de saison	Soupe HP Haricots verts en persillade Morbier Bigarreaux au sirop
MARDI 26-mars	Potage Saumonette Gratin d'andouillette Frites Pyrénéens Poire au chocolat	Soupe HP Gratin côtes de bettes Chavroux Crème dessert
MERCREDI 27-mars	Potage Céleri et thon Boudin aux pommes Saint Morêt Entremets pain d'épices	Potage Flan lorrain Fromage blanc Confiture et biscuit
JEUDI 28-mars	Potage Betteraves rouges Hachis parmentier Contentin Fruit de saison	Soupe HP Jambon blanc Tomme grise Crème caramel
VENDREDI 29-mars	Potage Taboulé Poisson sauce crevettes Chou fleur Camembert Far breton	Potage Pâtes sauce bleu Saint Paulin Compote
SAMEDI 30-mars	Mâche et mozzarella Poulet à la crème Gratin pommes de terre Bûche bleue Salade de fruits cuits	Soupe HP Carottes aux gésiers Samos Flan
DIMANCHE 31-mars	Terrine de poisson Gigot d'Agneau Flageolets Fromage de vache Vacherin	Potage Charcuterie Vache picon Compote

Les repas sont cuisinés sur place !

SEMAINE DU LUNDI 01/04/2024 AU DIMANCHE 07/04/2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 1-avr.	0 Avocat et tomate Filet mignon Tagliatelles Faisselle crème Gâteau de Pâques	Soupe HP Gratin de brocolis Fromage blanc Banane
MARDI 2-avr.	Potage Tarte au thon Escalope de volaille Petits pois carottes Suisse aromatisé Ananas crème pâtissière	Soupe HP Raviolis frais Saint Nectaire Compote
MERCREDI 3-avr.	Potage Salade verte Saucisson Pommes vapeur Contentin nature Fruit de saison	Potage Artichaut carbonara Reblochon Dessert lacté
JEUDI 4-avr.	Potage tapioca Cocos et hareng Couscous (merguez, boulette) Yaourt Salade d'oranges	Gaudes Charcuterie Kiri Quetsches au sirop
VENDREDI 5-avr.	Potage Carottes citronette Moules Frites Gruyère Fruit de saison	Soupe HP Flan de patate douce Yaourt nature Biscuit et pâte de fruit
SAMEDI 6-avr.	Salade riz et fêta Rôti de dindonneau Endive meunière Edam Entremets	Soupe HP Jambon blanc Demi sel Compote
DIMANCHE 7-avr.	Terrine de légumes Lapin à la moutarde Pâtes Bresse bleu Baba au rhum	Potage Haricots verts Boursin Cocktail de fruits

Fait maison

Les repas sont cuisinés sur place !