



Menus du 4 au 10 mars 2024

	<i>MIDI</i>	<i>SOIR</i>	<i>OBSERVATIONS</i>
Lundi 4	Potage légumes Steak haché de bœuf Choux fleurs Yaourt aromatisé	Potage légumes Roulé aux fromages Salade verte Fruits au sirop	
Mardi 5	Terrine de légumes Emincé de dinde forestière Pâte fruit	Potage tomate Poisson sauce citron Carottes Crème dessert	
Mercredi 6	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Petits pois Petit fromage Crème renversée	Potage oseille Tartiflette Salade verte Fruit	
Jeudi 7	Potage oignon + râpé Boudin grillé Purée de p de terre et compote Suisses aux fruits	Potage légumes Poireaux au jambon Flan pâtissier	
Vendredi 8	Concombres vinaigrette Lasagnes de poisson Fromage fruits	Potage légumes Œufs durs béchamel Épinards Mousse	
Samedi 9	Potage légumes Rôti de porc Navets au jus Fromage / entremet	Potage légumes Boules bœuf Lentilles Fruits	
Dimanche 10	Asperges mayonnaise Cuisses de pintades Haricots beurres Framboises au sucre	Potage bolets Tomates farcies Riz Liégeois	

Les allergies et les intolérances sont inscrites sur le recueil de goût et prise en compte lors des préparations

Les fiches techniques des produits utilisés sont consultables au bureau de la cuisine.

La viande servie est d'origine française ou européenne