



3	Déjeuner	Diner
Lundi	Potage au poireau ou Betteraves Paupiette de veau** Petits pois carotte Crème renversée Compote	Potage Pâtes bolognaises* et emmental râpé Mâche Bûche de chèvre Salade de fruits
Mardi	Potage de légumes ou Carottes râpées Haut de cuisse de poulet* marinées au thym Frites Brocolis échalotes Fruit de saison Liégeois café	Potage Tortilla Gratin d'aubergines Crème anglaise Maxi madeleine
Mercredi	Potage Salade du chef (salade, emmental, œuf tomate, olives) Rôti de dinde* Haricots plats Trio de céréales Moelleux chocolat chantilly	Potage Harengs Haricots blanc, poivrons et oignons Délice camembert Banane
Jeudi	Potage ou Cèleri aux pommes Sauté de veau * aux olives Poêlée campagnarde Pâtes Mousse au café Fruit frais de saison	Potage Œuf dur Piperade Tapioca fleur d'oranger
Vendredi	Potage Rosette* et saucisson à l'ail* Filet de poisson sauce chorizo crème Patates douces Fondue d'épinards Glace vanille sauce caramel	Potage Feuilleté emmental* Salade d'artichauts Carré frais Fruit frais de saison
Samedi	Potage ou Cœur de palmier en salade Roti de porc charcutière Lentilles et carottes Camembert Ananas	Potage Tourte canard* Poêlée de courgettes Liégeois vanille
Dimanche	Potage Salade de gésiers** Haut de cuisse de poulet* rôtie Haricots beurre et Pommes sautées Crumble pomme framboise	Bouillon tapioca Jambon blanc* Pâtes au beurre aux légumes Tomme blanche Fruit frais de saison

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (Décret du 7 novembre 2008)
Nos plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants :

Blé et gluten
Œuf
Poissons
Lait et produits à base de lait
Fruits à coques
Sulfites (vin)
Arachides

Crustacés
Soja et produits à base de soja
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde
Graines de sésame
Lupin et produit à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes : *France, (*) Espagne, **UE

LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES LIVRAISONS