

DEJEUNER

DINER

LUNDI 30 mars	Salade de coleslaw 15 Saucisse/ lentille Conté Fruit	Soupe de vermicelle Gratin de cardon au poisson 4/7 Picodon Crème vanille 7
MARDI 31 mars	Salade piémontaise végétarienne 15 Quiche au légume 1/3/7 Bleu Gateau châtaigne 1/3/7	Soupe de légume Pâte au poulet à la provençale 1 Fromage blanc Compote de poire
MERCREDI 1 avril	Sardine au citron 4 Paleron de bœuf braisé et son jus et crigue de pdt Kiri Fruit	Soupe d’orge Endive au jambon 7 Tomme Pana cotta coulis fruit rouge 7
JEUDI 2 avril	Salade de betterave, maïs et fêta 15/7 Cordon bleu et riz au légume 1/7 Emmental Fruit	Potage de légume Parmentier de veau Cantal Fruit
 VENDREDI 3 avril	Salade verte 15 Cassolette de la mer au curry Polenta crémeuse 4/7/14 Brie Fruit	Potage pdt et poireaux Poêlée printanière au lardon St moret Flan chocolat 7
SAMEDI 4 avril	Salade de pâte 1/15 Rôtie de veau à la moutarde Haricot vert persillé 7 Yaourt Fruit	Velouté dubarry 7 Omelette aux pdt herbe de Provinces 3 Cantal Salade de fruit
DIMANCHE 5 avril Menu pâque	Flan d’asperge au coulis de tomate 3/7 Ragout d’agneau, pomme dauphine, et cumble de légume 1/7 Bleu Charlotte au fraise 1/3/7	Soupe de vermicelle Gratin de brocolis au bœuf 7 Buchette de chèvre fruit

Visé par : Florence Bogey, Diététicienne



P.A. 2 « A.H. »

Liste des allergènes : 1 gluten 2 crustacé 3 œuf 4 poisson
5 arachides 6 soja 7 produit laitier 8 fruit à coques
9 céleris 15 moutarde 10 sésame 11 anhydride sulfureux
12 sésame 13 lupin 14 mollusque

