

# MENU

**Du 20 mars au 26 mars 2023**

<b>LUNDI</b> 20	Potage aux poireaux Filet de loup de mer grillé Pommes de terre hongroises Céleris en bâtonnets Feuilleté aux abricots	Gratin de pâtes aux légumes et viande
<b>MARDI</b> 21	Potage du jour Choucroute garnie Pommes nature Crème à l'orange	Croque-monsieur
<b>MERCREDI</b> 22	Purée Parmentier Piccata de dinde milanaise Spaghettis à l'huile d'olive Salade mêlée Tranche aux fruits	Pommes en robe Assortiment de fromages
<b>JEUDI</b> 23	Crème de carottes Blanquette de volaille à la ciboulette Couscous aux petits légumes Brocolis Eclair mozza	Endives au jambon
<b>VENDREDI</b> 24	Crème de légumes Rôti de bœuf haché Sauce aux champignons Tagliatelles Carottes Vichy Poire au chocolat	Risotto à la milanaise Chipolata grillée
<b>SAMEDI</b> 25	Potage de céleri Quiche au fromage Salade de racine rouge Mousse aux framboises	Pizza au thon
<b>DIMANCHE</b> 26	Consommé aux diablottins Filet mignon d'agneau provençal Pommes noisette Jardinière de légumes Tiramisu	Soupe de légumes Gâteau aux pommes

<b>PROVENANCE DES VIANDES</b>	Porc : Suisse Bœuf : Suisse Agneau : Nouvelle Zélande	Volaille : Suisse
<b>PROVENANCE POISSON</b>	Turquie	

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires : tél : 026 927'54'58