

# Menu du 24 février au 02 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	<p>salade de cervelas à l'emmental</p> <p>sot-l-y-laisse crème persillée</p> <p>tortilles bicolores</p> <p>mousse chocolat et ses copeaux craquants</p>	<p>salade d'endives aux dés de jambon et croutons aillés</p> <p>tartiflette</p> <p>verrine fruit rouges et spéculoos</p>	<p>cœurs d'artichaut à la mayonnaise</p> <p>gratin de quenelles au jambon à la sauce aurore</p> <p>riz pilaf</p> <p>cake glacé au citron</p>	<p>salade de museau</p> <p>sauté de dinde à la moutarde</p> <p>tomates à la provençale</p> <p>moelleux au chocolat et sa crème anglaise</p>	<p>salade de pommes de terre piémontaise</p> <p>rôtie veau sauce gribiche</p> <p>pommes vapeur</p> <p>tarte pâtissière aux fruits</p>	<p>salade coleslaw</p> <p>boudin noir aux pommes</p> <p>purée de pommes de terres</p> <p>roulé au café</p>	<p>poireaux vinaigrette</p> <p>choucroute garnie</p> <p>bière</p> <p>tarte aux deux chocolats</p>
Soir	<p>crème de potimarron au curry</p> <p>quiche thon/tomates</p> <p>fruits ou compotes</p>	<p>potage genevois</p> <p>gratin de blettes</p> <p>fruits ou compotes</p>	<p>velouté courgettes basilic</p> <p>tarte napolitaine</p> <p>fruits ou compotes</p>	<p>velouté de panais et lardons fumés</p> <p>pâtes carbonara</p> <p>fruits ou compotes</p>	<p>potage dubarry au bouillon de volaille</p> <p>flan de fromage</p> <p>fruits ou compotes</p>	<p>velouté de cresson</p> <p>pennes bolognaise</p> <p>fruits ou compotes</p>	<p>soupe de tomates</p> <p>croque monsieur</p> <p>fruits ou compotes</p>