

## MENU DU 20 AU 26 MARS 2023

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Terrine de poisson	Pizza	Mousse de canard	Entrée	Crudités au fromage	Croisillon Dubarry	Salade de harengs
Escalope de veau haché, choux fleurs	Boulette d'agneau, salsifis	Filet de poisson au curry, riz	Plat du chef	Duo de boudin, Pommes de Terre	Côte de porc, Duo de carottes	Saucisse de Toulouse, Haricots beurre
Fromage	Fruit	Fromage	Fromage	Fromage	Fruit	Fromage
Paris brest	Flan	île flottante	Dessert du chef	Tarte au citron	Pannacotta	Gâteau Basque

## MENU DU 27 AU 2 Avril 2023

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31	Samedi 1	Dimanche 2
Museau vinaigrette	Salade du pêcheur	Charcuterie	Salade de lentilles	Moules à la crème	Duo de crudités	Terrine de campagne
Cannellonis	Palette à la Provençale	Poisson meunière, purée de potiron	Cordon bleu, petits pois	Sauté de bœuf, gratin Dauphinois	Escalope à la crème, riz	Brochette de canard Gratin de pomme de terre
Fruit	Fromage	Fromage	Compote	Fromage	Fruit	Fromage
Crème dessert	Beignet	Flan coco	Bavarois passion	Yaourt	Bavarois	Tarte aux pommes