

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 1 AU 7 FEVRIER 2021								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 1er FEVRIER STE ELLA	POTAGE TOMATE PIZZA ROYALE COLIN MEUNIÈRE SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE RATATOUILLE CARRÉ CROC'LAIT YAOURT AROMATISE		POTAGE TOMATE MAQUEREAU A LA MOUTARDE ESCALOPE DE POULET SAUCE AU BASILIC COQUILLETES CARRÉ CROC'LAIT SEMOULE AU LAIT		POTAGE TOMATE CRUDITES VINAIGRETTE COLIN MEUNIÈRE SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE RATATOUILLE FROMAGE SANS SEL YAOURT AROMATISE		POTAGE TOMATE PIZZA ROYALE COLIN MEUNIÈRE SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE RATATOUILLE CARRÉ CROC'LAIT YAOURT NATURE	
MARDI 2 FEVRIER PRES. DU SEIGNEUR	POTAGE DE LEGUMES VERTS SAUCISSON A L'AIL ET CONDIMENT SAUCISSE FUMÉE A L'ANCIENNE POMMES SAUTEES MIMOLETTE CREPE AU SUCRE		POTAGE DE LEGUMES VERTS SALADE COESLAW SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS PUREE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE FRUIT		POTAGE DE LEGUMES VERTS SALADE COESLAW SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE SANS SEL FRUIT		POTAGE DE LEGUMES VERTS SALADE COESLAW SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS PUREE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE FRUIT	
MERCREDI 3 FEVRIER ST BLAISE	VELOUTE DE POTIRON CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE MIJOTE POMMES GRENAILLE HARICOTS VERTS CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS		VELOUTE DE POTIRON ŒUF DUR A LA RUSSE CERVELAS OBERNOIS POMMES DE TERRE ECHALOTES POELEE MERIDIONALE CAMEMBERT FROMAGE BLANC SUCRE		VELOUTE DE POTIRON CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE MIJOTE POMMES GRENAILLE HARICOTS VERTS FROMAGE SANS SEL COMPOTE DE FRUITS		VELOUTE DE POTIRON CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE MIJOTE POMMES GRENAILLE HARICOTS VERTS CAMEMBERT COMPOTE SANS SUCRE	
JEUDI 4 FEVRIER STE VERONIQUE	POTAGE POIREAUX QUICHE LORRAINE PATES A LA BOLOGNAISE CHANTENEIGE ORANGE		POTAGE POIREAUX TOMATES CIBOULETTE PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME POMMES DE TERRE AUX HERBES PETITS POIS CHANTENEIGE CREME VANILLE		POTAGE POIREAUX TOMATES CIBOULETTE ESCALOPE DE VEAU HACHE PATES FROMAGE SANS SEL ORANGE		POTAGE POIREAUX QUICHE LORRAINE ESCALOPE DE VEAU HACHE PATES CHANTENEIGE ORANGE	
VENDREDI 5 FEVRIER STE AGATHE	POTAGE CRECY CELERI REMOULADE BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE ET POIVRONS DOUX RIZ CREOLE EDAM LIEGEOIS VANILLE		BETTERAVES ROUGES MOULES A LA CREME POMMES SAUTEES MAYONNAISE EDAM COCKTAIL DE FRUITS		POTAGE CRECY CELERI CITRONNE BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE RIZ CREOLE FROMAGE SANS SEL LIEGEOIS VANILLE		POTAGE CRECY CELERI REMOULADE BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE ET POIVRONS DOUX RIZ CREOLE EDAM COCKTAIL DE FRUITS SANS SUCRE	
SAMEDI 6 FEVRIER ST GASTON	SOUPE A L'OIGNON CHARCUTERIE ET CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET A LA DIJONNAISE POMMES ROSTIS CAROTTES AU CUMIN CHANTENEIGE YAOURT AROMATISE CREME DE VOLAILLE		SOUPE A L'OIGNON SALADE DE CŒURS DE BLE CREPINETTE AUX OIGNONS TORSADES AUX PETITS LEGUMES CHANTENEIGE COMPOTE DE POMMES CREME DE VOLAILLE		SOUPE A L'OIGNON SALADE DE CŒURS DE BLE AIGUILLETES DE POULET A LA DIJONNAISE POMMES DE TERRE CAROTTES AU CUMIN FROMAGE SANS SEL YAOURT AROMATISE CREME DE VOLAILLE		SOUPE A L'OIGNON CHARCUTERIE ET CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET A LA DIJONNAISE POMMES ROSTIS CAROTTES AU CUMIN CHANTENEIGE COMPOTE SANS SUCRE CREME DE VOLAILLE	
DIMANCHE 7 FEVRIER STE EUGENIE	BOUDIN BLANC ET COMPOTE DE POMMES LONGE DE PORC AU MAROILLES GRATIN DAUPHINOIS SALSIFIS PERSILLEES COMTE CRUMBLE ABRICOTS		FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE EMINCE DE CANARD AU POIVRE VERT POMMES SARLADAISES POELEE DE LEGUMES COMTE CRUMBLE ABRICOTS		FOND D'ARTICHAUT LONGE DE PORC SAUCE BRUNE GRATIN DAUPHINOIS SALSIFIS PERSILLEES FROMAGE SANS SEL CRUMBLE ABRICOTS		FOND D'ARTICHAUT LONGE DE PORC SAUCE BRUNE GRATIN DAUPHINOIS SALSIFIS PERSILLEES COMTE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 8 AU 14 FEVRIER 2021								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 8 FEVRIER STE JACQUELINE	POTAGE PARMENTIER TABOULE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA PATES VACHE QUI RIT FLAN AU CHOCOLAT		POTAGE PARMENTIER TARTE AU FROMAGE FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE VACHE QUI RIT CREME CAFE		POTAGE PARMENTIER TABOULE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA PATES FROMAGE SANS SEL FLAN AU CHOCOLAT		POTAGE PARMENTIER TABOULE SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA PATES VACHE QUI RIT YAOURT NATURE	
MARDI 9 FEVRIER STE APOLLINE	VELOUTE D'ASPERGES BETTERAVES ROUGES A LA BULGARE JAMBON BRAISE POMMES DE TERRE CAROTTES TOMME BLANCHE FRUIT		VELOUTE D'ASPERGES POIREAUX VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ BROCOLIS TOMME BLANCHE LIEGEOIS VANILLE CARAMEL		VELOUTE D'ASPERGES BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ BROCOLIS FROMAGE SANS SEL FRUIT		VELOUTE D'ASPERGES BETTERAVES ROUGES FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ BROCOLIS TOMME BLANCHE FRUIT	
MERCREDI 10 FEVRIER ST ARNAUD	POTAGE MARAICHER SAUCISSON A L'AIL ROTI DE DINDONNEAU AUX OIGNONS POMMES RISSOLEES PETITS POIS EMMENTAL YAOURT AROMATISE		POTAGE MARAICHER SARDINES A L'HUILE SAUTE DE PORC MARENGO POMMES DE TERRE CIBOULETTE POEELE MEDITERRANEENNE EMMENTAL PECHES AU SIROP		POTAGE MARAICHER CRUDITES VINAIGRETTE ROTI DE DINDONNEAU AUX OIGNONS POMMES VAPEUR PETITS POIS FROMAGE SANS SEL YAOURT AROMATISE		POTAGE MARAICHER SAUCISSON A L'AIL ROTI DE DINDONNEAU AUX OIGNONS POMMES VAPEUR PETITS POIS EMMENTAL YAOURT NATURE	
JEUDI 11 FEVRIER N.D DE LOURDES <small>REPAS SAVOYARD</small>	POTAGE ST GERMAIN SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTIFLETTE TOMME NOIRE CAKE AUX POMMES DU CHEF		POTAGE ST GERMAIN CREPE AUX CHAMPIGNONS HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE POMMES BOULANGERES HARICOTS VERTS CHANTENEIGE FROMAGE BLANC SUCRE		POTAGE ST GERMAIN SALADE VERTE VINAIGRETTE HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE POMMES BOULANGERES HARICOTS VERTS FROMAGE SANS SEL FROMAGE BLANC SUCRE		POTAGE ST GERMAIN SALADE VERTE VINAIGRETTE HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE POMMES BOULANGERES HARICOTS VERTS TOMME NOIRE FROMAGE BLANC NATURE	
VENDREDI 12 FEVRIER ST FELIX	POTAGE AUX POIREAUX ŒUF DUR MAYONNAISE FILET DE LIEU SAUCE BASQUAISE POMMES DE TERRE BRUNOISE DE LEGUMES PETIT COTENTIN CREME A LA VANILLE		POTAGE AUX POIREAUX CELERI VINAIGRETTE PATES A LA CARBONARA PETIT COTENTIN MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE AUX POIREAUX CELERI VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE BASQUAISE POMMES DE TERRE BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE SANS SEL CREME A LA VANILLE		POTAGE AUX POIREAUX ŒUF DUR MAYONNAISE FILET DE LIEU SAUCE BASQUAISE POMMES DE TERRE BRUNOISE DE LEGUMES PETIT COTENTIN LAITAGE NATURE	
SAMEDI 13 FEVRIER STE BEATRICE	POTAGE DUBARRY SALADE PIEMONTAISE POULET MARINE SEMOULE TAJINE DE LEGUMES SAINT PAULIN FRUIT		POTAGE DUBARRY PIZZA AU FROMAGE ESTOUFFADE DE BŒUF SAUCE BERCEY POMMES DE TERRE AUX OIGNONS SALSIFIS SAINT PAULIN YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE DUBARRY SALADE DE POMMES DE TERRE POULET MARINE SEMOULE TAJINE DE LEGUMES FROMAGE SANS SEL FRUIT		POTAGE DUBARRY SALADE DE POMMES DE TERRE POULET MARINE SEMOULE TAJINE DE LEGUMES SAINT PAULIN FRUIT	
DIMANCHE 14 FEVRIER ST VALENTIN	POTAGE TOMATE PATE EN CROUTE PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE POMMES NOISETTES CAROTTES PERSILLEES SAINT NECTAIRE ENTREMET AU CAFE		POTAGE TOMATE TARTE AU CHEVRE BLANQUETTE DE VEAU RIZ LEGUMES DU BOUILLON SAINT NECTAIRE ENTREMET AU CAFE		POTAGE TOMATE CRUDITES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ LEGUMES DU BOUILLON FROMAGE SANS SEL ENTREMET AU CAFE		POTAGE TOMATE PATE EN CROUTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ LEGUMES DU BOUILLON SAINT NECTAIRE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 15 AU 21 FEVRIER 2021								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 15 FEVRIER ST CLAUDE	CREME DE VOLAILLE MACEDOINE DE LEGUMES RAVIOLIS GRATINES GOUDA ORANGE		CREME DE VOLAILLE MORTADELLE GOULASH DE BŒUF POMMES DE TERRE AUX HERBES HARICOTS BEURRE GOUDA CREME AU CHOCOLAT		CREME DE VOLAILLE MACEDOINE DE LEGUMES GOULASH DE BŒUF POMMES DE TERRE AUX HERBES HARICOTS BEURRE FROMAGE SANS SEL ORANGE		CREME DE VOLAILLE MACEDOINE DE LEGUMES GOULASH DE BŒUF POMMES DE TERRE AUX HERBES HARICOTS BEURRE GOUDA ORANGE	
MARDI 16 FEVRIER MAROU GRAS	POTAGE MARAICHER CREPE AU FROMAGE ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES RATATOUILLE SEMOULE SAINT PAULIN TARTE AUX POMMES		POTAGE MARAICHER CAROTTES RAPEES FILET DE MAQUEREAU A LA MOUTARDE POMMES PERSILLEES EPINARDS A LA CREME SAINT PAULIN FROMAGE BLANC AUX FRUITS		POTAGE MARAICHER CAROTTES RAPEES ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES RATATOUILLE SEMOULE FROMAGE SANS SEL TARTE AUX POMMES		POTAGE MARAICHER CAROTTES RAPEES ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES RATATOUILLE SEMOULE SAINT PAULIN FROMAGE BLANC NATURE	
MERCREDI 17 FEVRIER ST ALEXIS	VELOUTE DE CAROTTES ŒUF DUR MAYONNAISE OMELETTE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE CANTADOU CREME AU CAMEL		VELOUTE DE CAROTTES BETTERAVES ROUGES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS FARFALLES AU FROMAGE CANTADOU FRUIT		VELOUTE DE CAROTTES BETTERAVES ROUGES OMELETTE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE FROMAGE SANS SEL CREME AU CAMEL		VELOUTE DE CAROTTES BETTERAVES ROUGES OMELETTE GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE CANTADOU FRUIT	
JEUDI 18 FEVRIER STE BERNADETTE	POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTEES TOMME NOIRE SALADE DE FRUITS		POTAGE DUBARRY TARTE A L'OIGNON JAMBON GRATIN DAUPHINOIS TOMME NOIRE FROMAGE BLANC SUCRE		POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTEES FROMAGE SANS SEL FROMAGE BLANC SUCRE		POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTEES TOMME NOIRE FROMAGE BLANC NATURE	
VENREDI 19 FEVRIER ST GABRIEL	POTAGE AUX LEGUMES POIREAUX VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LEGUMES KIRI COMPOTE		POTAGE AUX LEGUMES CHAMPIGNONS A LA GRECQUE CHIPOLATAS GRILLEES POMMES SAUTEES HARICOTS VERTS KIRI BEIGNET A LA FRAMBOISE		POTAGE AUX LEGUMES POIREAUX VINAIGRETTE FILET DE COLIN RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE SANS SEL COMPOTE		POTAGE AUX LEGUMES POIREAUX VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ AUX PETITS LEGUMES KIRI COMPOTE SANS SUCRE	
SAMEDI 20 FEVRIER ST AMEE	POTAGE PARMENTIER CELERI REMOULADE CHOUROUTE PORT SALUT ANANAS AU SIROP POTAGE POTIRON		POTAGE PARMENTIER QUICHE LORRAINE STEAK HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE PUREE SALSIFIS PORT SALUT LIEGEOIS A LA VANILLE POTAGE POTIRON		POTAGE PARMENTIER CELERI AU CITRON HACHE DE VEAU PUREE SALSIFIS FROMAGE SANS SEL LIEGEOIS A LA VANILLE POTAGE POTIRON		POTAGE PARMENTIER CELERI AU CITRON HACHE DE VEAU PUREE SALSIFIS PORT SALUT YAOURT NATURE POTAGE POTIRON	
DIMANCHE 21 FEVRIER ST PIERRE - DAMIEN	FEUILLETE DE POULET AUX POIREAUX BLANQUETTE DE VEAU RIZ CAROTTES MINI ROITELET TARTE NORMANDE		TERRINE DE CHICONS ROTI DE DINDONNEAU POMMES NOISETTES PETITS POIS MINI ROITELET TARTE NORMANDE		ASPERGES MACEDOINE ROTI DE DINDONNEAU POMMES DE TERRE PETITS POIS FROMAGE SANS SEL TARTE NORMANDE		FEUILLETE DE POULET AUX POIREAUX ROTI DE DINDONNEAU POMMES DE TERRE PETITS POIS MINI ROITELET PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 22 AU 28 FEVRIER 2021								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 22 FEVRIER STE ISABELLE	POTAGE CRESSON CAROTTES RAPEES A L'ORANGE AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS TORSADES SAINT PAULIN FRUIT		POTAGE CRESSON TARTE AUX POIREAUX MIJOTE DE BŒUF POMMES RISSOLEES SAINT PAULIN ABRICOTS AU SIROP		POTAGE CRESSON CAROTTES RAPEES AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS TORSADES FROMAGE SANS SEL FRUIT		POTAGE CRESSON CAROTTES RAPEES AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS TORSADES SAINT PAULIN FRUIT	
MARDI 23 FEVRIER ST LAZARE	POTAGE CRECY BETTERAVES ROUGES RAPEES A LA BULGARE HACHIS PARMENTIER SALADE EDAM YAOURT AROMATISE		POTAGE CRECY ROSETTE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC BROCOLIS RIZ EDAM PETITS SUISSES		POTAGE CRECY BETTERAVES ROUGES HACHIS PARMENTIER SALADE FROMAGE SANS SEL YAOURT AROMATISE		POTAGE CRECY BETTERAVES ROUGES HACHIS PARMENTIER SALADE EDAM PETITS SUISSES NATURE	
MERCREDI 24 FEVRIER ST MODESTE	SOUPE A L'OIGNON SARDINES ROTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE POMMES NOISETTES PETITS POIS CAROTTES VACHE QUI RIT CREME DESSERT AU CHOCOLAT		SOUPE A L'OIGNON MUSEAU VINAIGRETTE TAJINE DE DINDE SEMOULE LEGUMES COUSCOUS VACHE QUI RIT TARTE AUX POMMES		SOUPE A L'OIGNON CŒURS DE PALMIER TAJINE DE DINDE SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE SANS SEL CREME DESSERT AU CHOCOLAT		SOUPE A L'OIGNON CŒURS DE PALMIER TAJINE DE DINDE SEMOULE LEGUMES COUSCOUS VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC	
JEUDI 25 FEVRIER ST ROMEO	VELOUTE D'ASPERGES PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE PORC A LA DIABLE JARDINIERE DE LEGUMES POMMES DE TERRE DOREES TOMME NOIRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS		VELOUTE D'ASPERGES PIZZA ROYALE TARTIFLETTE SALADE TOMME NOIRE FLAN A LA VANILLE		VELOUTE D'ASPERGES MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE PORC A LA DIABLE JARDINIERE DE LEGUMES POMMES VAPEUR FROMAGE SANS SEL FROMAGE BLANC AUX FRUITS		VELOUTE D'ASPERGES MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE PORC A LA DIABLE JARDINIERE DE LEGUMES POMMES DE TERRE DOREES TOMME NOIRE FROMAGE BLANC	
VENDREDI 26 FEVRIER ST NESTOR	POTAGE TOMATE VERMICELLES ŒUF A LA RUSSE FILET DE LA MAREE SAUCE DIEPPOISE RIZ PILAF PIPERADE DE LEGUMES TARTARE AIL & FINES HERBES BROWNIE		POTAGE TOMATE VERMICELLES SALADE DE TOMATES CIBOULETTE ENDIVES A LA FLAMANDE POMMES LYONNAISES TARTARE AIL & FINES HERBES COMPOTE POMMES COINGS		POTAGE TOMATE VERMICELLES ŒUF A LA RUSSE FILET DE LA MAREE SAUCE DIEPPOISE RIZ PILAF PIPERADE DE LEGUMES FROMAGE SANS SEL BROWNIE		POTAGE TOMATE VERMICELLES ŒUF A LA RUSSE FILET DE LA MAREE SAUCE DIEPPOISE RIZ PILAF PIPERADE DE LEGUMES TARTARE AIL & FINES HERBES COMPOTE SANS SUCRE	
SAMEDI 27 FEVRIER STE HONORINE	POTAGE ST GERMAIN SALADE COLESLAW PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE FONDANTES CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE AUX NOIX FRUIT		POTAGE ST GERMAIN CREPE AUX CHAMPIGNONS PATES A LA CARBONARA FROMAGE AUX NOIX FROMAGE BLANC SUCRE		POTAGE ST GERMAIN SALADE COLESLAW PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE FONDANTES CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE SANS SEL FRUIT		POTAGE ST GERMAIN SALADE COLESLAW PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE FONDANTES CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE AUX NOIX FRUIT	
DIMANCHE 28 FEVRIER ST ROMAIN	POTAGE DUBARRY TERRINE DE SAUMON EN BELLEVUE ROTI DE PORC FACON ORLOFF POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS CROIX DE MALTE TARTE TATIN		POTAGE DUBARRY TARTE PROVENCALE PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE POMMES SARLADAISES CROIX DE MALTE TARTE TATIN		POTAGE DUBARRY PAVE DE SAUMON EN BELLEVUE ROTI DE PORC FACON ORLOFF POMMES VAPEUR HARICOTS VERTS FROMAGE SANS SEL TARTE TATIN		POTAGE DUBARRY TERRINE DE SAUMON EN BELLEVUE ROTI DE PORC FACON ORLOFF POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS CROIX DE MALTE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS