



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 3/4 au 7/4	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade Coleslaw</p> <p> Egréné Pois Cassé Sce Tomate </p> <p>Macaronis </p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan Chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon Bleu</p> <p>Courgettes Béchamel </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit </p>		<p>Maïs Vinaigrette</p> <p> Rôti de Bœuf au Jus</p> <p>Purée de Chou Fleur </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre Vinaigrette</p> <p> Colin Brésilienne</p> <p>Riz Créole </p> <p>Emmental</p> <p>Flan Vanille Coco </p>
du 10/4 au 14/4	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Laitue Iceberg</p> <p> Chipolatas*</p> <p>Petits Pois Lyonnaise</p> <p>Gouda </p> <p>Crème Anglaise</p> <p><i>*Saucisse de Volaille</i></p>		<p> Carottes Râpées</p> <p> Pavé Colin Herbes de Provence</p> <p>Coquillettes </p> <p>Carré</p> <p>Purée de Pomme </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Lentilles Vinaigrette</p> <p>Bouchée de Blé & Ketchup</p> <p>Haricots Verts Ail & Persil </p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p>
du 17/4 au 21/4	<p>Crêpe au Fromage</p> <p> Merlu Sauce Citron</p> <p>Epinards Béchamel </p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Trio de Crudités</p> <p>Rôti de Veau au Jus</p> <p>Lentilles </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Liégeois Vanille</p>		<p>LE JOUR DU </p> <p>LES délicieuses PÂQUES DU CHEF</p> <p><i>Céleri Râpé Mayonnaise</i></p> <p><i>Omelette </i></p> <p><i>Carottes Braisées </i></p> <p><i>Camembert</i></p> <p><i>Moelleux au Chocolat de Pâques</i></p>	<p>Rillettes à la Sardine</p> <p>Macaronade </p> <p> de Bœuf</p> <p>Petit Moulé Nature</p> <p>Fruit</p>



Nouveauté



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière



Agriculture Raisonnée

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc