



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÉRIÉ

Laitue Iceberg
 Pavé de Merlu Bouillabaisse
 Riz Pilaf
 Saint Paulin
 Crème Anglaise

Salade Grecque
 Rôti de Veau Sce Normande
 Purée de Carotte
 Saint Nectaire
 Moelleux Chocolat Noisette

LE JOUR DU

Céleri Mayonnaise
 Semoule
 Façon Couscous
 Yaourt Aromatisé
 Fruit

du 1/4
 au 5/4

BONNES VACANCES

du 22/4
 au 26/4

Laitue Iceberg
 Sauté de Dinde Franchard
 Pommes Rissolées
 Gouda
 Flan Chocolat

LE JOUR DU

Taboulé
 Omelette
 Haricots Verts à l'Ail
 Fromage Frais aux Fruits
 Fruit

Betterave Vinaigrette
 Penne
 à la Bolognaise & Râpé
(Plat Durable)
 Yaourt Nature Sucré
 Fruit

Carottes Râpées
 Limande Meunière & Citron
 Epinard Bechamel
 Camembert
 Cake aux Pralines Roses

du 29/4
 au 3/5

LE JOUR DU

Maïs Vinaigrette
 Cappelletti au Fromage
 Sauce Tomate
 Fromage Frais Sucré
 Fruit

Céleri Remoulade
 Sauté de Porc* au Curry
 Carottes Braisées
 Tomme Blanche
 Mousse au Chocolat
 * Escalope de Poulet au Curry

Pâté* de Campagne
 Rôti de Bœuf au Jus
 Purée
 Yaourt Aromatisé
 Fruit
 *Terrine de Saumon

Concombre Vinaigrette
 Hoki Pané & Citron
 Haricots Beurre ail & Persil
 Vache qui Rit
 Bongâteau au Chocolat



Bleu Blanc Coeur



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Agriculture Raisonnée



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

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