




















lun 04 avr	mar 05 avr	mer 06 avr	jeu 07 avr	ven 08 avr
Macédoine mayonnaise	Taboulé	Pomme de terre au surimi	Pâté de foie	 Radis beurre
Grignotine de porc sauce mexicaine	Steak haché	 Omelette aux dés de volaille	Escalope de volaille au jus	Poisson pané quartier citron
Pennes regate	Poêlée de courgettes	Salade verte	Gratin dauphinois	Printanière de légumes
Biscuit gaufrette	 Camembert	Les frippons	Edam 	Fondu président
Yaourt nature sucré	Liégeois chocolat	Compote Pommes	 Fruit 	 Riz au lait caramel 

VACANCES DU 11 AU 24 AVRIL 2016

lun 25 avr	mar 26 avr	mer 27 avr	Le PRINTEMPS	ven 29 avr
 Carottes râpées	 Terrine de saumon	 Radis beurre	Râpé de courgettes sauce au fromage blanc	Pâté marmitte
Saucisse / Haricots blancs 	Blanquette de poulet	Escalope viennoise	Rôti de bœuf froid sauce tartare	Haché de saumon à la crème d'aneth 
Tartare nature	Riz	Petits pois	Beignets de brocolis	Ratatouille
Compote Pomme Framboise	Mi-chèvre 	Carré d'as	Samos	St Nectaire 
	 Fruit 	Liégeois vanille	 Mousse Smarties 	Velouté aux fruits

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA PEAU SERONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !