

Menu du 22 au 28 Avril 2024

Les viandes sont d'origine U.E.



<i>Lundi</i> <i>Mardi</i> <i>Mercredi</i> <i>Jeudi</i> <i>Vendredi</i> <i>Samedi</i> <i>Dimanche</i>						
<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>
Salade Piémontaise	Œuf Mimosa	Céleri Rémoulade	Assiette de Charcuterie	Filets de Maquereaux au Vin Blanc	Salade Trio	Salade de Chèvres Chauds
Boudin Noir aux Pommes	Viennoise de Volaille et Poêlée Ratatouille	Sauté de Dinde et Haricots Beurre	Emincé de Porc Mariné aux Fines Herbes et Flageolets Verts	Pavé de Saumon du Pacifique et Tagliatelle	Spaghetti à la Bolognaise	Carbonnade Flamande et Gratin Dauphinois
Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages	Plateau de Fromages
Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Fruits de Saison	Délice Cassis Myrtille
<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>	<i>Diner</i>
Potage du Jour	Soupe Cultivateur	Potage Jardinier	Velouté de Légumes	Potage de Nos Campagnes	Soupe Printanière	Velouté de Bolets
Croque-Monsieur	Tarte Salée	Risotto Crémeux aux Champignons	Poireaux au Jambon	Omelette au lard	Endives Braisées	Cornet de Macédoine au Jambon
Salade	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade
Flan au Caramel	Yahourt aux Fruits	Yahourt Nature au Sucre de Cannes	Flan au Caramel	Panna Cotta aux Fruits Rouges	Crème Brûlée	Crème Dessert