



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/4 au 5/4	<b>FÉRIÉ</b>	Laitue Iceberg Pavé de Merlu Bouillabaisse Riz Pilaf Yaourt Nature  & Sucre	Escalope de Poulet au Jus Petits Pois à la Lyonnaise Tomme Bio Fruit	Salade Grecque Rôti de Veau Sce Normande Purée de Carotte Moelleux Chocolat Noisette	Semoule Façon Couscous Saint Paulin Fruit
<b>VACANCES</b> du 8/4 au 12/4	Laitue Iceberg Sauté de Bœuf Marengo Macaronis Flan Vanille	Paupiette de Veau Dijonnaise Purée de Potiron & Pomme de Terre Vache qui Rit Fruit	<b>PIQUE-NIQUE</b> Sanwich Roulade de Volaille Crudité Chips Edam Fruit	<b>PAS DE REPAS</b>	Chou Rouge Colin Herbes de Provence Epinard Béchamel Fougasse d'Aigues Mortes
<b>VACANCES</b> du 15/4 au 19/4	Hachis Parmentier Coulommiers Fruit	Salade Coleslaw Bouchée de Blé Petits Pois Paysanne Eclair au Chocolat	<b>PIQUE-NIQUE</b> Sandwich Œuf Crudité ( Œuf bio  ) Chips Petit Louis Fruit	<b>PIQUE-NIQUE</b> Sanwich Jambon de Poulet Crudité Chips Carré Fruit	Chipolatas* Lentilles Emmental Fruit
du 22/4 au 26/4	Laitue Iceberg Sauté de Dinde Franchard Pommes Noisettes Fromage Frais aux Fruits	Omelette Haricots Verts à l'Ail Pépinettes Gouda Fruit	Salade Anglaise  au Cheddar Gigot d'Agneau au Jus Carotte à la Crème Flageolets Crème Anglaise	Penne à la Bolognaise & Râpé (Plat Durable) Yaourt Nature  & Sucre Fruit	Carottes Râpées Limande Meunière & Citron Epinard Bechamel Cake aux Pralines Roses
du 29/4 au 3/5	Cappelletti au Fromage Sauce Tomate Emmental Fruit	Céleri Remoulade Sauté de Porc* au Curry Carottes Braisées Semoule Mousse au Chocolat	<b>FÉRIÉ</b>	Pâté* de Campagne Rôti de Bœuf au Jus Purée Fruit	Concombre Vinaigrette Hoki Pané & Citron Haricots Beurre ail & Persil Riz Créole Petit Suisse Nature  & Sucre



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

Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc