

Menus des vacances de Pâques














Semaine 1 du 22 au 26 avril 2019

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>7</i>		<i>Betteraves vinaigrette</i> 	<i>Crudité de saison</i> 	<i>Charcuterie du jour</i>	<i>Crudité de saison</i> 
<i>E</i>		<i>Boeuf à la sauce tomate</i>  	<i>Rôti de porc au romarin</i>  	<i>Raviolini au fromage et sa sauce du chef</i> 	<i>Poisson meunière</i>
<i>R</i>		<i>Macaronis</i> 	<i>Haricots blanc du chef</i> 		<i>Epinards en béchamel</i> 
<i>J</i>		<i>Fromage du jour</i>	<i>Laitage du jour</i>	<i>Fromage du jour</i> 	<i>Fromage du jour</i>
<i>E</i>		<i>Dessert lacté du jour</i>	<i>Cocktail de fruits</i>	<i>Fruit de saison</i> 	<i>Galette frangipane.</i> 
		 <i>Viande française</i>		 <i>Recette cuisinée par nos chefs</i>	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Menus des vacances de Pâques

Semaine 2 du 29 avril au 3 mai 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs du chef 	Salade verte et sa vinaigrette du chef 	F	Salade de lentilles 	Crudité de saison 
Poulet au curry du chef 	Hachis parmentier du chef  	E	Saucisse grillée 	Poisson du jour selon approvisionnements
Haricots beurre 		R	Poêlée de légumes 	Riz aux petits légumes 
Laitage du jour	Fromage du jour	J	Laitage du jour	Fromage du jour
Fruit de saison	Dessert lacté du jour	E	Fruit de saison	Pâtisserie du jour
	 Viande française		 Recette cuisinée par nos chefs	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances