

MENUS DU MIDI DU 22-04-2019 AU 26-04-19

	<i>entrée</i>	<i>plat principal</i>	<i>dessert</i>
lundi 22-04-2019		FERIE	
mardi 23-04-2019	Feuilleté au fromage Salade de roquette aux lardons Salade coleslaw	Carbonara Cuisse de poulet rôtie Coquillettes bio Trio de légumes au chou romanesco	Laitage : Emmental ou mini roitelet Desserts: Yaourts aux fruits bio Fromage blanc aux fraises bio Fruit au choix
mercredi 24-04-2019	Salade tiède de gésiers Salade mikado	Poisson du jour Saucisse de poulet aux oignons Andouillette Pommes vapeur Tombée de chou vert et carottes	Laitage: Brie de Meaux Desserts: Salade de fruits frais à la menthe Fruit au choix
jeudi 25-04-2019	Assortiment de charcuterie Salade grecque	Filet de colin pané Poisson frais Riz aux petits légumes Purée de panais	Laitage: Yaourt nature bio Desserts: Tarte aux pommes bio Roulé au chocolat Fruit au choix
vendredi 26-04-2019	Macédoine au thon Salade de maïs et pommes granny Betteraves rouges bio	Paupiette de porc bio Wings de poulet Poisson frais Semoule Courgettes persillées	Laitage: Ti pavez ou cantadoux Desserts: Barre glacée Fruit au choix

Salade verte à chaque repas



MENUS DU SOIR DU 22-04-2019 AU 26-04-19

	<i>entrée</i>	<i>plat principal</i>	<i>dessert</i>
lundi 22-04-2019		FERIE	
mardi 23-04-2019	Carottes râpées Pomelos	Rôti de Porc Poisson du jour Riz Bâtonnière de légumes	Laitage: Vache qui rit Desserts: Cocktail de fruits exotiques Fruit au choix
mercredi 24-04-2019	Salade de pâtes au jambon Tomates vinaigrette	Escalope de poulet Frites Haricots beurre persillés	Laitage: Yaourt nature bio Desserts: Panna cotta au coulis de framboise Fruit au choix
jeudi 25-04-2019	Salade verte aux lardons Concombre au fromage blanc	Tomates farcies Jambon grillé Ebly Piperade	Laitage: Faisselle Desserts : Crème brûlée aux spéculoos Fruit au choix
vendredi 26-04-2019		MENU DU CHEF	

Salade verte à chaque repas

