



































Menus du 22 Avril au 03 Mai 2019

	SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL		SEMAINE DU 29 AVRIL AU 03 MAI
Lundi	Lundi de Pâques		Radis beurre BIO   Filet de lieu sauce ciboulette Boulghour aux petits légumes Ptit cottentin ail et fines herbes Beignet au chocolat
Mardi	Salade de pommes de terre BIO  Escalope de volaille aux olives  Epinards branches et croûtons  Yaourt nature Crème dessert chocolat		Salade de pépinettes Omelette à la tomate  Haricots verts à l'ail  Petit suisse sucré Fruit de saison BIO  
Mercredi	Friand au fromage Rôti de veau forestier  Courgettes basquaises et râpé  Mimolette  Fruit de saison BIO  		1er MAI 1er Mai
Jeudi	Tomate croc'sel  Calamars à la romaine et citron  Purée de pomme de terre BIO  Fraidou  Fruit de saison  		Cake maison à la tomate Filet de poulet à la crème  Carottes au curry  Yaourt nature BIO  Fruit  
Vendredi	Carottes râpées BIO  Steak hâché au jus  Macaronis Emmental Flan vanille nappé caramel		Céleri sauce cocktail  Sauté de bœuf au jus  Riz pilaf BIO  Comté  Fruit de saison 

* porc ** plat complet

 Repas végétarien