



















	PAQUES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Saucisson à l'ail / Macédoine mayonnaise	 Concombre et tomate vinaigrette	 Salade de pâtes Bio 	<b>M E N U  S U R P R I S E</b>	 Salade de betteraves mais et œuf
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes d'agneau aux légumes / Timbale de saumon à la crème 	Nuggets de poulet / Pasta e lentichie  	Jambon / Flan de légumes du chef 		 Cœur de colin crème de persil
ACCOMPAGNEMENT	 Semoule	 Torti	Petits pois		Riz
LAITAGE	 Camembert Bio	Vache qui Rit Bio 	Yaourt sucré		Edam à la coupe
DESSERT	Eclair au chocolat	Fruit	Tranche de quatre- quarts		 Purée pomme banane Bio

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 20 avril au 24 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette	Pâté de foie / Tomate entière	Carottes râpées au citron	Beignets d'oignons
PLAT PROTIDIQUE	Feuilleté au chèvre	Parmentier de lentilles	Coquillettes à la carbonara / Cœur de colin à la crème	Sauté de porc à l'ancienne / Œufs durs à la marocaine	Crêpe au fromage Bio
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis		Riz	Purée	Haricots verts
LAITAGE	Yaourt sucré Bio	Petit moulé ail et fines herbes	Carré de l'Est	Camembert	Meule de Bray Bio
DESSERT	Madeleine	Gélifié chocolat	Fruit	Crème dessert vanille	Gâteau du chef à la pomme



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

