

Semaine du 5 au 9 avril 2021		LUNDI DE Pâques	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées  Salad'Bar	Pâtisserie salée	FERIE		ASSORTIMENT D'ENTREES	REPAS DE PÂQUES 	CROISSON EMMENTAL
	Charcuterie/poisson/œuf		DUO DE CHARCUTERIES			TABOULE
	Féculents		<u>SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE</u>			<u>CAROTTES RÂPEES A L'ORANGE</u>
	Crudités / Cuidités		<u>CONCOMBRES A LA MENTHE</u>			POIREAUX VINAIGRETTE
	Crudités / Cuidités		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE			
Plat	Les Viandes 		ESCALOPE VIENNOISE	<u>CURRY DE PORC</u>		<u>TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS</u>
	Les Poissons ou plat végétarien  		<u>FILET DE HOKI AUX CHAMPIGNONS</u>	<u>FILET DE COLIN SAUCE CITRON-CIBOULETTE</u>		<u>NUGGETS DE POISSON</u>
Garniture	Féculents		<u>BLE</u>	<u>POMMES VAPEUR</u>		<u>COQUILLETES BIO</u>
	Légumes verts		<u>CAROTTES BRAISEES</u>	<u>EPINARDS A LA CREME</u> 		<u>RATATOUILLE</u>
Fromages ou laitages	Fromage 1		EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES		FROMAGE RÂPE
	Fromage 2	<u>CARRE DE LIGUEIL</u>	LAITAGES			
	Fromage en portion	CANTAFRAIS				
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, petits suisses, yaourts aromatisés, aux fruits, naturels...)				
Desserts	Pâtisserie du jour	PARIS-BREST	ASSORTIMENT DE DESSERTS	TARTE NOIX DE COCO		
	Dessert lacté individuel	GÂTEAU DE SEMOULE		MOUSSE A LA MANGUE		
	Fruit cuit	<u>COMPOTE TOUS FRUITS</u>		COMPOTE DE PÊCHES		
	Fruit cru préparé	<u>SALADE DE FRUITS</u>		<u>SALADE BANANE BIO-FRUITES ROUGES</u>		
	Fruit de saison au choix			Corbeille de fruits frais		



LES FRUITS ET LÉGUMES ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS

L'invité de la semaine:

L'EPINARD



-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE
-  PLAT VEGETARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Le menu conseil est souligné.