








Semaine du 19 au 23 avril 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
	Pâtisseries salées ou charcuterie	CROISSON EMMENTAL	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	<b>SOIREE BURGER AU BACON/ FRITES</b>
	Salade composée/ crudités	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE FROMAGERE	TABOULE	
	Crudités / Cuidités	TOMATES MOZZARELLA	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	
Plat	Plat du jour 	JAMBON GRILLE	FARFALLES BOLOGNAISE	FILET DE POULET CREME CIBOULETTE	
	Poisson  ou plat végétarien 	DOS DE COLIN SAUCE SAFRANE	FARFALLES AU SAUMON	DHAL DE LENTILLES A L'INDIENNE 	
Garniture	Féculets	POMMES PERSILLEES	FARFALLES	RIZ BIO	
	Légumes verts	FLAN D'ASPERGES 	BROCOLIS	CAROTTES AUX EPICES	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suisseurs, fromages blanc...)			
	Pâtisserie du jour	PARIS-BREST	TARTE AMANDINE	TARTE AU CITRON	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	ABRICOT PÂTISSIER	COMPOTE	CRUMBLE POMME-FRUITES ROUGES	
	Dessert lacté	POT DE CREME SPECULOOS	LIEGEOIS VANILLE	CREME DESSERT	



**LES FRUITS ET LEGUMES  
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



*l'invité de la semaine :*  
**LES ASPERGES**

-  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."