

Menus du 1^{er} au 19 avril 2024



Lundi 1 ^{er} avril Lundi de Paques	Mardi 2 avril Sainte Sandrine	Mercredi 3 avril Saint Richard	Jeudi 4 avril Saint Isidore	Vendredi 5 avril Sainte Irène
FÉRIÉ	CONCOMBRE A LA CREME		ŒUF MIMOSA	FEUILLETE
	LASAGNE SALADE		BOULES À L'AGNEAU* SAUCE AU THYM, <i>Origines : _____</i>	FISH AND CHIPS SAUCE BLANCHE,
	CAMEMBERT		FRITES et HARICOTS VERTS	POMME DE TERRE VAPEUR et ÉPINARDS À LA CRÈME
	« FLAN » AU CHOCOLAT		EMMENTAL BIO	GOUDA
			GÂTEAU DE PÂQUES	FRUIT



Lundi 8 avril Sainte Julie	Mardi 9 avril Saint Gauthier	Mercredi 10 avril Saint Fulbert	Jeudi 11 avril Saint Stanislas	Vendredi 12 avril Saint Jules
PIZZA AU FROMAGE POULET* SAUCE ESTRAGON, <i>Origines : _____</i>	RADIS BEURRE « PANÉ » MOELLEUX NATURE SAUCE TOMATE,		SALADE MIXTE « PAVÉ » DE VEAU* SAUCE AUX ÉCHALOTES, <i>Origines : _____</i>	RILLETTES
PÂTES ET POÊLÉE MÉDITÉRANÉENNE	PURÉE DE POMMES DE TERRE et DUO DE COURGETTES		FRITES et HARICOTS VERTS BIO	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC,
SAMOS	EMMENTAL		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	RIZ et JULIENNE DE LÉGUMES
COCKTAIL DE FRUITS	TARTE FLAN		MOUSSE AU CHOCOLAT	TOMME GRISE
				FRUIT

Lundi 15 avril Saint Patern	Mardi 16 avril Saint Benoît-Joseph	Mercredi 17 avril Saint Anicet	Jeudi 18 avril Saint Parfait	Vendredi 19 avril Sainte Emma
CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES		CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL
MACARONIS À LA CARBONARA*,	TOMATES FARCIES*		NUGGETS* KETCHUP, <i>Origines : _____</i>	FILET DE MERLU SAUCE AUREORE,
CHOU ROMANESCO	et RIZ BIO		FRITES et CAROTTES	PENNES et POÊLÉE DE LÉGUMES MÉDITÉRANÉENNE
SAMOS	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ		CANTAFRAIS	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
FRUIT	BARRE BRETONNE		COMPOTE POMME FRAMBOISE	FRUIT

Bonnes vacances !



Pêche durable



Produit issue de
l'Agriculture Biologique



Menu Végétarien

