

Semaine du 10 au 14 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Salade* ou chou blanc au jambon et fromage	Pâtes au surimi et poivrons	☀️ Emincé bicolore*	Pâté de campagne	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Nuggets de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Mijoté de bœuf</i> <i>Jeunes carottes</i>	<i>Poulet à la Basquaise</i> <i>Boulgour</i>	<i>Gratin Malouin</i> <i>Chou-fleur</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Semoule</i>
DESSERT	Velouté aux fruits	Cocktail de fruits	Crème au caramel	Milk shake aux fruits rouges et bananes	☀️ Fruit frais*



☀️ **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 17 au 21 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		☀️ Carottes* râpées à l'orange	Betteraves vinaigrette	Friand au fromage	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE		<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Gratin de pommes de terre</i>	<i>Lasagnes</i> ☀️ <i>Salade verte*</i>	<i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Petits pois</i>	<i>Filet de lieu Meunière</i> <i>Purée Crécy</i>
DESSERT		Flan nappé au caramel	Poire Pâtissière au chocolat	☀️ Fruit frais*	Tarte aux pommes



☀️ **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.