



lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Salade d'haricots verts, tomate, maïs	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Pâté de Pâques	Taboulé
Omelette fraîche	Haut de cuisse de poulet	Chipolatas	Kefta d'agneau	Steak de cabillaud
Pommes boulangère	Mousseline de carotte	Choux de Bruxelles	Flageolets	Printanière de légumes
Fondu président	St Nectaire	Yaourt nature sucré	Tomme des pyrénées	
Fruit frais (pomme)	Compote pomme abricot	Galettes	Gâteau de pâques	Fruit frais

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
Carottes râpées	Chou blanc vinaigrette	Salade Marco Polo (pâtes, tomate, surimi, poivron)	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail cornichon
Rôti de dinde basquaise	Boulettes de bœuf	Rissollette de veau	Spaghettis Carbonara	Poisson meunière
Purée	Haricots beurre	Gratin de brocolis	Salade verte	Epinards branches béchamel
Petit moulé	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Camembert	
Crème vanille	Madeleine	Fruit frais	Fruit frais	Clafoutis aux fruits

Zone A

Bonnes Vacances de Pâques

du 17 avril au 28 avril 2017

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

