






LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DU 01 AU 07 AVRIL 2024




	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
ENTRÉE		<i>PIZZA</i>	<i>SALADE COMPOSEE</i>	<i>SALADE MEXICAINE</i>
				
PLAT PRINCIPAL		<i>NORMANDIN DE VEAU</i>	<i>GRATIN DE PATE AU JAMBON</i>	<i>POISSON POCHE</i>
				
LÉGUME	<i>FERIE</i>	<i>GRATIN D'ENDIVES (F)</i>	<i>PATES</i>	<i>HARICOTS VERTS</i>
FROMAGE		<i>YAOURT</i>	<i>FROMAGE COUPE</i>	<i>FROMAGE BLANC</i>
DESSERT		<i>FRUITS (F)</i>	<i>COMPOTE POIRE</i>	<i>GATEAU MAISON</i>
				

LE MENU EST SOUS RESERVE DE MODIFICATION



LEGUMES FRAIS (F)

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DU 08 AU 14 avril 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	SALADE GRUYERE(F)	CELERI REMOULADE	TOMATES EN RONDELLES	TABOULE
			(F)	
PLAT PRINCIPAL	NUGGETS	QUENELLE GRUYERE	HACHIS PARMENTIER	POISSON EN SAUCE
				
LÉGUME	POMMES SAUTEES	GRATIN DE COURGETTES(F)	PUREE	JEUNES CAROTTES
FROMAGE	YAOURT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE COUPE	FROMAGE BLANC
DESSERT	CREME DESSERT VANILLE	FRUITS(F)	LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE/ABRICOT

LE MENU EST SOUS RESERVE DE MODIFICATION






FAIT MAISON



LEGUMES FRAIS (F)



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS PROPOSENT DU 29 AVRIL AU 05 MAI 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	MUSEAU DE BŒUF	CROQUE MONSIEUR	TOMATES / MOZZARELLA	CROISSANT AU JAMBON
				
PLAT PRINCIPAL	HACHE BOLOGNAISE	SAUTE PORC CAMELISE	POULET BASQUAISE	POISSON PANE
				
LÉGUME	PATES	SALSIFIS	PUREE	TOMATES PROVENCALE(F)
FROMAGE	FROMAGE PORTION	PETIT SUISSE	FROMAGE COUPE	FROMAGE BLANC
DESSERT	CREPES AU SUCRE	POMME GOLDEN	COMPOTE	SALADE DE FRUITS

LE MENU EST SOUS RESERVE DE MODIFICATION

FAIT MAISON



LEGUMES FRAIS (F)

