
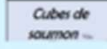











MENUS DE LA SEMAINE

1-avr. Lundi	2-avr. Mardi VEGETARIEN	3-avr. Mercredi	4-avr. Jeudi	5-avr. Vendredi
	Potage		Oeuf mayonnaise	Oeuf mayonnaise
	Pané de blé épinards emmental Brocolis à la tomate		Pâtes carbonara	<i>Paupiette de saumon Sauce crème</i> Purée de carottes
	Fromage ⚙		Yaourt nature ⚙	Fromage ⚙
	Fruit frais ⚙		Cake au citron	Gateau de pâques

Légende	
 Carottes râpées  Cubes de saumon	 Composante issue de l'Agriculture Biologique  Composante labellisée MSC  Pêche Durable
 Viandes d'origine France	 Alternatives végétariennes
 Plats contenant du porc*	 Fait maison
 Bleu blanc cœur	 Local

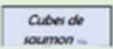




Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE


22-avr. Lundi	23-avr. Mardi VEGETARIEN	24-avr. Mercredi	25-avr. Jeudi	26-avr. Vendredi
Salade de pomme de terre ciboulette	Salade piémontaise		Taboulé	Salade tomate mozzarella
Boulette de veau au romarin Haricots verts ⚙	Croûti'fromage emmental Purée de courgettes		Cordon bleu de volaille Carottes au cumin	<i>Cappelletti au saumon fumé ricotta</i>
Fromage ⚙	Fromage blanc nature		Fromage ⚙	Fromage ⚙
Crème dessert caramel	Fruit frais ⚙		Fruit frais ⚙	Tarte citron


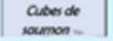






Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende	
 Carottes râpées	 Composante issue de l'Agriculture Biologique
 Cubes de saumon	 Composante labellisée MSC Pêche Durable
 Viandes d'origine France	 Alternatives végétariennes
 Plats contenant du porc*	 Fait maison
 Bleu blanc cœur	 Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

MENUS DE LA SEMAINE

29-avr. Lundi	30-avr. Mardi	1-mai Mercredi	2-mai Jeudi	3-mai Vendredi
VEGETARIEN				
Salade de riz	Tomates en salade ☼		Mousse de foie*	Mousse de foie*
Omelette nature Jardinière de légumes	Sauté de bœuf Gratin dauphinois		Poisson pané  Epinards pommes de terre	Knack de volaille Purée
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé ☼
Compote ☼	Flan pâtissier		Crème dessert à la vanille	Fruit frais ☼


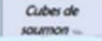






Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Diets contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE

29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai	3-mai
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VEGETARIEN				
Salade de riz	Tomates en salade ☼		Mousse de foie*	Mousse de foie*
Omelette nature	Sauté de bœuf		Poisson pané 🐟	Knack de volaille
Jardinière de légumes	Gratin dauphinois		Epinards pommes de terre	Purée
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé ☼
Compote ☼	Flan pâtissier		Crème dessert à la vanille	Fruit frais ☼

Légende	
	Composante issue de l'Agriculture Biologique
	Composante labellisée MSC Pêche Durable
	Viandes d'origine France
	Alternatives végétariennes
	Diets contenant du porc*
	Fait maison
	Bleu blanc cœur
	Local

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.