

1^{er} AVRIL au 3 mai 2019



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 au 5 avril 2019	<p>Salade verte locale</p> <p>Spaghetti Bio à la bolognaise *</p> <p>Yaourt nature *</p> <p>Compote de pommes *</p> <p>Pain *</p>	<p>Concombres * vinaigrette</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Carottes * à la crème</p> <p>Gouda</p> <p>Gaufre</p> <p>Pain *</p>	<p>Betteraves * en salade</p> <p>Saucisse de Strasbourg *</p> <p>Purée de pommes de terre *</p> <p>Fraidou</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Pain *</p>	<p>Friand fromage</p> <p>Filet de colin * meunière et citron</p> <p>Ratatouille et riz *</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit *</p> <p>Pain *</p>
Du 8 au 12 avril 2019	<p>Lentilles * en salade</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de choux fleurs *</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Pain *</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Chipolatas</p> <p>Semoule * à la sauce tomate</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit *</p> <p>Pain *</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Haut de poulet rôti</p> <p>Haricots verts * persillés</p> <p>Yaourt nature *</p> <p>Doughnut</p> <p>Pain *</p>	<p>Carottes * râpées</p> <p>Filet de lieu *</p> <p>Riz * créole</p> <p>Camembert *</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pain *</p>
Du 29 avril au 3 mai 2019	<p>Salade verte locale et croûtons</p> <p>Escalope de porc *</p> <p>Coquillettes *</p> <p>Brie *</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Pain *</p>	<p>Oeuf du mayonnaise</p> <p>Nugget's de poissons</p> <p>Epinards * à la béchamel</p> <p>Yaourt nature *</p> <p>Fruit local</p> <p>Pain *</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Sauté de bœuf *</p> <p>Carottes *</p> <p>Fromage blanc *</p> <p>Pogne de Romans</p> <p>Pain *</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pavé de colin *</p> <p>Boulgour *</p> <p>Edam *</p> <p>Fruit local</p> <p>Pain *</p>

* produit porteur d'un signe de qualité

Le chef et son équipe vous souhaitent une bonne année et un bon appétit

Menu sous réserve de changement en fonction des commandes et des livraisons

