


Lundi 11/04	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p><u>Entrée</u> Œufs dur (BIO) mayonnaise et salade verte (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Dos de colin sauce Armoricaïne</p> <p><u>Légumes</u> Ebly pilaf (BIO)</p> <p><u>Desserts</u> Pâtisserie</p>	<p><u>Entrée</u> Salade Piémontaise aux lardons</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Rôti de veau (VBF)</p> <p><u>Légumes</u> Jeunes carottes (BIO) à la crème</p> <p><u>Desserts</u> Fromage</p>	<p><u>Entrée</u> Salade de tomates cerises (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Chipolatas</p> <p><u>Légumes</u> Beignets de courgettes (BIO)</p> <p><u>Desserts</u> Glace</p>	<p><u>Entrée</u> Feuilleté au fromage</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Paupiette de dinde aux girolles (VF)</p> <p><u>Légumes</u> Poêlée de légumes verts (BIO)</p> <p><u>Desserts</u> Salade de fruits</p>	<p><u>Entrée</u> Salade iceberg (BIO) aux gésiers et croûtons</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Escalope de porc (VPF)</p> <p><u>Légumes</u> Pâtes (BIO) au beurre</p> <p><u>Desserts</u> Yaourt (BIO)</p>
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Férié</p> <p>Lundi de Pâques</p> 	<p><u>Entrée</u> Rosette (VPF)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Aiguillette de cabillaud en fish'n chips</p> <p><u>Légumes</u> Brocolis (BIO) sauce béchamel</p> <p><u>Desserts</u> Fromage</p>	<p><u>Entrée</u> Macédoine de légumes (BIO) au fromage frais</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Steak végétal (BIO)</p> <p><u>Légumes</u> Pommes grenailles</p> <p><u>Desserts</u> Pâtisserie</p>	<p><u>Entrée</u> Radis (BIO)</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Sauce Bolognaise (VBF)</p> <p><u>Légumes</u> Pâtes au beurre (BIO)</p> <p><u>Desserts</u> Fruit</p>	<p><u>Entrée</u> Betteraves (BIO) vinaigrette</p> <p><u>Viandes ou poisson ou œuf</u> Cordon bleu (VF)</p> <p><u>Légumes</u> Pommes noisettes (BIO)</p> <p><u>Desserts</u> Compote (BIO)</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages.

BIO Agriculture Biologique

BBC Bleu Blanc Cœur

VBF Viande de Bœuf Française

VF Volaille Française

LR Label Rouge

Le Chef cuisine, Philippe GEROMETTA