




MENUS DU 18 AVRIL AU 1^{ER} MAI 2022



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
AVRIL	DU 18 AU 24	<p><i>Lundi de Pâques</i></p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE CITRON</p> <p>PENNE</p> <p>A LA SAUCE FROMAGERE AUX POIS CHICHES BIO</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p><u>REPAS AFRICAIN</u></p> <p>CELERI BIO RAPE A LA MAYONNAISE DE FROMAGE BLANC ET CURRY</p> <p>BOUCHEE DE PORC FACON MAFE AUX CACAHUETES SP: Dés de dinde SV: Quenelle nature</p> <p>RIZ AUX TROIS COULEURS</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>ECLAIR A LA VANILLE</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON SV: Pané fromager</p> <p>POEELE DE LEGUMES</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>POMME* BIO</p>
	DU 25.04 AU 01.05	<p>CHOU BLANC A LA VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE SV : Boulettes végétarienne</p> <p>JEUNES CAROTTES BIO</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>GAUFRE</p>	<p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>FILET DE COLIN A L'OSEILLE</p> <p>COURGETTES A LA BECHAMEL</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE ET AUX HERBES</p> <p>LASAGNES A LA BOLOGNAISE (BŒUF HACHE BIO) SV : Lasagnes végétarienne</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP </p> <p>CREME DESSERT DU CHEF </p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>GASPACHO</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE, TOMATES ET MOZZARELLA</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>BANANE BIO</p>

 Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

 Produit labellisé  Produit BIO  Dessert cuisiné par nos chefs  Produit régional  Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.