

MENU DU 3/04/2023 AU 21/04/2023			
Monday, April 3, 2023	Tuesday, April 4, 2023	Thursday, April 6, 2023	Friday, April 7, 2023
Salade de taboulé maison Filet de poisson sauce colombo Courgettes Brie Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Rôti de bœuf sauce tartare Pomme de terre vapeur Fromage blanc Compote	Pomelos + sucre Gratin de chou-fleur maison Cotentin ail et fines herbes Mousse chocolat	Thon mayonnaise sur pain de mie grillé Sauté de dinde sauce aigre douce Pâte et brocolis Petit suisse Fruit de saison
Monday, April 10, 2023	Tuesday, April 11, 2023	Thursday, April 13, 2023	Friday, April 14, 2023
FERIE	Salade de betteraves vinaigrette Lasagnes Végétariennes Salade verte Edam Fruit de saison	Crêpes Emincé de bœuf aux oignons Printanière de légumes Yaourt brassé Fruit de saison	Chou bicolore Poulet rôti Poelée de pâtes et légumes grillés Cantafrais Yaourt aux fruits
Monday, April 17, 2023	Tuesday, April 18, 2023	Thursday, April 20, 2023	Friday, April 21, 2023
Œufs durs mayonnaise Quenelle sauce aurore Purée de pomme de terre et haricots verts Camembert Fruit de saison	Chou-fleur à la crème ciboulette Pané de blé tomate mozzarella Carottes persillées mimolette Fromage blanc aux fruits	Melon Brochette de dinde au curry Semoule et mélange de légumes Yaourt nature sucré Rocher coco maison	Salade de maïs vinaigrette Chili con carn maison Riz Yaourt aromatisé Fruit de saison