

Menus du 1^{er} au 19 avril 2024



Lundi 1 ^{er} avril Lundi de Paques	Mardi 2 avril Sainte Sandrine	Mercredi 3 avril Saint Richard	Jeudi 4 avril Saint Isidore	Vendredi 5 avril Sainte Irène
FÉRIÉ	FEUILLETÉ HOT DOG		ŒUF MIMOSA	CONCOMBRE FAÇON TZATZIKI
	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE, <i>Origines : _____</i>		BOULES À L'AGNEAU SAUCE AU THYM, <i>Origines : _____</i>	FISH AND CHIPS SAUCE BLANCHE,
	COQUILLETTE et PIPERADE		FRITES et HARICOTS VERTS	POMME DE TERRE VAPEUR et ÉPINARDS À LA CRÈME
	CAMEMBERT		EMMENTAL BIO	GOUDA
	« FLAN » AU CHOCOLAT		GÂTEAU DE PÂQUES	FRUIT



Lundi 8 avril Sainte Julie	Mardi 9 avril Saint Gauthier	Mercredi 10 avril Saint Fulbert	Jeudi 11 avril Saint Stanislas	Vendredi 12 avril Saint Jules
FEUILLETÉ AU FROMAGE	RADIS BEURRE		SALADE MIXTE	RILLETTES
POULET SAUCE ESTRAGON, <i>Origines : _____</i>	« PANÉ » MOELLEUX NATURE SAUCE TOMATE,		« PAVÉ » DE VEAU SAUCE AUX ÉCHALOTES, <i>Origines : _____</i>	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC,
PÂTES ET POÊLÉE MÉDITÉRANÉENNE	PURÉE DE POMMES DE TERRE et DUO DE COURGETTES		FRITES et HARICOTS VERTS BIO	RIZ et JULIENNE DE LÉGUMES
SAMOS	EMMENTAL		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	TOMME GRISE
COCKTAIL DE FRUITS	TARTE FLAN		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT

Lundi 15 avril Saint Paterne	Mardi 16 avril Saint Benoit-Joseph	Mercredi 17 avril Saint Anicet	Jeudi 18 avril Saint Parfait	Vendredi 19 avril Sainte Emma
CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES		CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL
MACARONIS À LA CARBONARA,	TOMATES FARCIES		NUGGETS KETCHUP, <i>Origines : _____</i>	FILET DE MERLU SAUCE AUREOLE,
CHOU ROMANESCO	et RIZ BIO		FRITES et CAROTTES	PENNES et POÊLÉE DE LÉGUMES MÉDITÉRANÉENNE
SAMOS	PETIT FROMAGE FRAIS NATURE SUCRÉ		CANTAFRAIS	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
FRUIT	BARRE BRETONNE		COMPOTE POMME FRAMBOISE	FRUIT

Bonnes vacances !

