



# Menu

## Du 23 avril

## Au 10 mai



<p><b><u>Lundi 22 avril</u></b></p> <p>Férié</p>	<p><b><u>Mardi 23 avril</u></b></p> <p>Betteraves râpées Chipolatas – Mogettes aux carottes Cloche de Pâques</p>	<p><b><u>Jeudi 25 avril</u></b></p> <p>Carottes râpées, concombre *Chili Con Carné Yaourt nature</p>	<p><b><u>Vendredi 26 avril</u></b></p> <p>Rosette, beurre Quiche lorraine – Salade Compote</p>
<p><b><u>Lundi 29 avril</u></b></p> <p>Salade de pâtes et surimi Nuggets de poisson – Poêlée lyonnaise Crème chocolat</p>	<p><b><u>Mardi 30 avril</u></b></p> <p>Chou-fleur, cervelas *Sauté de bœuf à la provençale Pomme paillason Fromage et Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 2 mai</u></b></p> <p>Radis beurre Cordon bleu – Garniture de légumes Glace</p>	<p><b><u>Vendredi 3 mai</u></b></p> <p>Repas Végétarien</p>
<p><b><u>Lundi 6 mai</u></b></p> <p>Pommes de terre, thon Rôti de porc – Haricots verts Petit Suisse</p>	<p><b><u>Mardi 7 mai</u></b></p> <p>Salade, gruyère en dés, tomates Poulet – Frites Compote</p>	<p><b><u>Jeudi 9 mai</u></b></p> <p>Betteraves, avocat *Hachis Parmentier – Salade Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 10 mai</u></b></p> <p>Rillettes de saumon Poêlée de riz cantonnais Fromage blanc</p>

Tous les plats sont cuisinés sur place  
Viande de bœuf d'origine française  
\* production locale

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances