







Menu de la semaine du 3 au 7 avril 2017

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Rosette cornichon	Salade piémontaise (PdT jambon mayo Maïs BIO)	Carottes vinaigrette	Salade iceberg au maïs	Sardines beurre
<u>Plat</u>	 Gratin macaronis BIO au jambon Salade mêlée	Tajine de valaille aux légumes Haricots plats vapeur Semoule	Omelette Mélange de légumes poivrons verts BIO Pommes campagnardes	 Carbonade de bœuf Carottes persillées BIO Pâtes	Marmite de moules marinières safranées Petits légumes Riz BIO créole
<u>Fromage</u>	Coulommiers	 Saint Nectaire	Saint Paulin	Yaourt nature sucre	Fromage Chanteneige nature
<u>Dessert</u>	Liégeois chocolat	Ananas	 Crumble aux fruits	Clafoutis aux poires	Chocolats de Pâques



fait maison



VF viande française

