








Menu de la semaine du 1er au 5 avril 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts aux oignons	PIQUE-NIQUE	Potage de légumes	Terrine de campagne
<u>Plat</u>	Cocotte lentilles à l'indienne dont oignons bio (plat complet végétarien)	Emincé de de volaille à la bolognaise boeuf BIO  Purée de pommes de terre		Bœuf braisé au jus  Carottes BIO persillées Boullgour	Tortis aux fruits de mer aux petits légumes Plat complet
<u>Fromage</u>	Fournols	Saint Nectaire AOP		Yaourt nature sucré	Fromage frais fouetté
<u>Dessert</u>	Flan nappé caramel 	Smoothie de fruits 		Beignet au sucre	Salade de fruits dont ananas BIO 



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français