



Menu de la semaine du 16 avril au 20 avril 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Radis à la croque en sel	Taboulé à la menthe semoule BIO	Salade batavia aux olives	Salade de Cervelas	Terrine de mousse de canard
<u>Plat</u>	Hachis parmentier viande hachée BIO Salade verte	Tajine de volailles aux légumes Haricots plats vapeur Riz	Brouillade d'œufs fromagère Concassée de tomates BIO Pommes campagnardes	Bœuf braisé au jus d'échalotes et tomates Carottes persillées BIO Polenta	Marmite de moules aux petits légumes Pâtes BIO
<u>Fromage</u>	Fournols	Saint-Nectaire AOC	Mimolette	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature
<u>Dessert</u>	Flan caramel	Fruits de saison Ananas	Crumble aux pommes	Biscuit cookie nougatine	Fruits frais - pomme locale



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc et bœuf français