Sem: 14

du 01 au 05 Avril 2024

		Entrée		Plat principal		Dessert
			1			
Lundi	1		2		1	
1	2		3	Férié	2	
	3		1		3	
	4		2		4	
Mardi			1	pintade rôtie au poivre vert	1	
2	1	crème de chou fleur AB*	2	raie aux baies roses	1	ile flottante vahiné
	2	charcuterie fine Hve locale*	3	fondant fromagé Végétal*	2	flan aux marrons / cigarrette
	3	feuilleté hot dog sce ketchup	1	petits pois extra fins AB*	3	salade de fruits exotiques
	4	macédoine mayonnaise AB*	2	haricots beurre sautés AB*	4	vache et fruit cru AB*
Mercredi			1	lomo adobado		
3	1	avocat AB* crevette	2	trio de verdures AB*	1	pomme AB* cuite au four
	2	maquereau au vin blanc	1	tressé mozzarella AB*	2	crèpe sce chocolat chantilly
	3	bol de salade luzienne	2	poêlée ratatouille AB*	3	tasse de mousse cappuccino
Jeudi			1	paleron de bœuf		
4	1	bouillon du lendemain	2	calamars frits à la romaine	1	poire belle-Hélène
	2	nem au poulet sce piquante	3	escalope de dinde	2	crème pistache biscuité
	3	salade façon piémontaise	1	purée de légumes AB*	3	clafouti aux pruneaux
	4	duo de carottes râpées	2	cœurs d'endives braisées	4	fromage et fruit AB*
Vendredi			1	sauté de veau marengo AB*		
5	1	velouté d'artichaut	2	filésime corn flakes	1	fromage et fruit AB*
	2	coleslaw AB* curry ananas	3	pilon de poulet basquaise	2	mousse au chocolat
	3	mousse de canard cornichon	1	riz long blanc AB*	3	coupe glacée de saison
	4	salade di buffala	2	gratin de courgettes AB*	4	petit baba au rhum

* Denrées alimentaires : AB , Locales,Végétal ou Labélisées

* Menus conseillés et salad'bar à volonté

Le Principal :
L.PETOIN

Le Gestionnaire :
A.ARTIAGA