


















| LUNDI 31/03  | MARDI 1/04  | MERCREDI 2/04  | JEUDI 3/04  | VENDREDI 4/04  |
|--|---|--|---|--|
| Oeuf / mayonnaise<br>Tortellinis au bœuf<br>du Chef<br>Emmental râpé <br>Salade de fruits | Salade composée<br>Cordon bleu (à la dinde)*<br>Lentilles / carottes au jus<br>Gouda à la coupe<br>Yaourt vanille  | Pizza*<br>Rôti de porc forestier<br>Gratin de choux fleurs <br>Brie à la coupe<br>Fruit | Salade parmentière<br>Croisillon dubarry*<br>Haricots verts persillés <br>Croc lait<br>Beignet sucré | Salami* / micro beurre<br>Bolognaise de thon du Chef<br>Riz <br>Mimolette à la coupe<br>Pomme |



BONNES VACANCES !!!



|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| LUNDI 21/04<br>Joyeuses Pâques<br>  | <b>MARDI 22/04 Menu Pâques</b><br>Œuf sur son nid de salade<br>Boulettes* d'agneau du Chef<br>Flageolets<br>Petits Œufs choco <br>Yop à la fraise  | MERCREDI 23/04<br>Concombres en salade<br>Courgette farcie<br>(Plat complet) + Blé<br>Chanteneige <br>Gaufre bruxelloise   | JEUDI 24/04<br>Tomate basilic au thon<br>Jambon blanc<br>Coquillettes <br>Fromage râpé<br>Mousse au chocolat | VENDREDI 25/04<br>Taboulé <br>Bâtonnets de poisson*<br>Carottes vichy du Chef <br>Edam à la coupe<br>Banane |
| LUNDI 28/04<br>Carottes râpées <br>Chipolatas grillées*<br>Purée pdt/légumes du Chef<br>Cantadoux f. herbes<br>Fromage blanc sucré | MARDI 29/04<br>Rosette* / micro beurre<br>Bolognaise du Chef <br>Pennes <br>Fromage râpé<br>Mandarine |  MERCREDI 30/04<br>Macédoine<br>Steack fromager*<br>Ratatouille du Chef / Riz <br>Petit suisse fruité<br>Fruit | JEUDI 1/05<br>FERIE   | VEND 2/05 Menu Américain<br>Salade verte<br>Nuggets de poulet *<br>Potatoes + ketchup<br><br>Fromage<br>Brownie  |

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)