

MENU DU MOIS D AVRIL 2018

(SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS)



PLANNING A RENDRE IMPERATIVEMENT AVANT LE VENDREDI 26 JANVIER

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
SALADE LENTILLES STEAK HACHE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	BETTERAVES POULET FRITES FROMAGE GLACE	MACEDOINE DE LEGUMES COTE DE PORC BLETTE BECHAMEL FROMAGE CHOUQUETTE A LA CREME	SALADE VERTE DAUBE PROVENCALE PENNE RIGATE FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	CAROTTES RAPEES AU CAPRES FILET MEUNIERE RATATOUILLE FROMAGE BEIGNET
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
RADIS BEURRE POITRINE DE VEAU FARCIE POMME SAUTEE FROMAGE COMPOTE	SAUCISSON BEURRE PALETTE DE PORC A LA DIABLE CHOUX BRUXELLE FROMAGE CAFE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUME BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF FROMAGE MILLEFEUILLE	TABOULE BROUILLADE BASQUAISE FROMAGE BLANC FRUIT	TOMATE BASILIC LASAGNE AU SAUMON FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
PIZZA ROTI DE PORC POELEE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	MUSCLUN BOUDIN PUREE FROMAGE CREME DESSERT	POMELOS ESCALOPE PANEE PETITS POIS A LA FRANCAISE FROMAGE PARIS BREST	SARDINE BEURRE SAUCISSE-MERGUEZ PATATOS FAISELLE COULIS FRAISES	SOUPE DE POISSON FILET DE COLIN BROCOLIS PERSILLES FROMAGE FRUIT
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
	PATE DE CAMPAGNE CORDON BLEU COURGETTES PROVENCALES FROMAGE FLAN	SALADE VERTE RUMSTEAK POMMES NOISETTES FROMAGE PETIT POT VANILLE-FRAISE	feuillete au fromage de chevre gigot d agneau scc d ail tomate provencale-flagolets cabecou nid d abeille aux amandes	SALADE COMPOSEE TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER FROMAGE POMME AU FOUR
LUNDI 29	MARDI 30			
POIREAUX VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT	QUICHE VOL AU VENT CHAMPIGNON FROMAGE FRUIT			
<p>RAPPEL: En cas d'absence veuillez prévenir 48 heures minimum à l'avance ou exceptionnellement le jour même avant 9 Heures AU DELA LE TICKET SERA DECOMPTE</p>				