










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Carottes râpées	Pizza tomate fromage	Tomate vinaigrette 	Saucisson à l'ail (#)  Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> 	<i>Blanquette de poisson, crème de Cidre</i>	<i>Emincé de bœuf à la mexicaine (haricots rouges)</i> 	<i>Parmentier de canard (#) (plat complet)</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Emmental</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Kiri</i>
DESSERTS	Petit moelleux chocolat	 Fruit de saison	Flan pâtissier 	<i>Riz condensé</i>

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé





 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigre 	Friand au fromage		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes (plat complet) 	Steak de colin, sauce cressonette		 <p>VACANCES DE PAQUES</p>
		Frites au four		
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage blanc sucré		
DESSERTS	 Fruit de saison	Madeleine (biscuit)		



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté



Viande bovine française



Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.