










Monday, April 2, 2018	Tuesday, April 3, 2018	Wednesday, April 4, 2018	Thursday, April 5, 2018	Friday, April 6, 2018
 <p>FERIE LUNDI DE PAQUES</p>	 <p>MENU PLAISIR</p> <p>Concombre Alpin Tortelloni à la viande sauce curry Pointe de Brie Mousse au chocolat</p>		 <p>Salade de pâtes à l'italienne Emincés de poulet rôtie au jus aux herbes Jardinière de légumes Fraidou St Pa Fruit de saison*</p>	<p>Salade de betteraves Macédoine mayonnaise Dos de colin catalane Riz à la tomate Yaourt nature Gâteau sec - Confiture</p>
<p>Monday, April 9, 2018</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade de pomme de terre au maquereau Crousty de poulet - Ketchup Pommes sautées Camembert Mini Quatre-quart</p>	 <p>Tuesday, April 10, 2018</p> <p>Salade de riz au thon Paupiette de lapin et estragon Bâtonnets de carottes à l'estragon Les Fripons Rond des ducs Fruit de saison*</p>	<p>Wednesday, April 11, 2018</p>	<p>Thursday, April 12, 2018</p> <p>Friand au fromage Estouffade de porc sauce grand-mère S/P: Aiguillettes de poulet à l'italienne Frites Fromage frais nature Fruit de saison*</p>	<p>Friday, April 13, 2018</p> <p>Carottes râpées maison Concombre à la tzatziki Poisson pané Pennes au beurre Petit Tourtain Chanteneige Pâtisserie</p>
<p>Monday, April 16, 2018</p> <p>Salade de pâtes à l'indienne (pâtes, tomates, fromage, oignon, menthe, gingembre) Escalope de poulet parfumée Haricots verts tomate et champignons Coulommiers Fruit de saison*</p>	<p>Tuesday, April 17, 2018</p> <p>Salade de maïs Parmentier (maïs, pomme de terre, poivron) Sauté de veau aux oignons Chou-fleur au gratin Fromage blanc nature Yaourt nature Fruit de saison*</p>	 <p>Wednesday, April 18, 2018</p> <p>Salade mélangée Steak haché maître d'hôtel Purée de patate douce Mi-chèvre Compote Bi-fruit</p>	 <p>Thursday, April 19, 2018</p> <p>Quiche S/P: Pizza Cassoulet maison (chipolats / saucisson à l'ail) S/P: Cassoulet sans porc maison Tome Py Crème dessert vanille</p>	<p>Friday, April 20, 2018</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Colin côte d'opale Poêlée campagnarde Brique de vache Gaufre au sucre</p>
<p>Pain / Pâte à tartiner / Lait</p> <p>Monday, April 30, 2018</p> <p>Salade de blé façon Niçoise (blé, poivrons, tomate, maïs) Paupiette de veau aux olives Frites Rond des Ducs Chantailou Fruit de saison*</p>	 <p>Tuesday, May 1, 2018</p> <p>FERIE</p>	<p>Moelleux au chocolat / Lait / Fruit</p> <p>Wednesday, May 2, 2018</p> 	 <p>Thursday, May 3, 2018</p> <p>MENU PLAISIR</p> <p>Cœur de scarole Lasagne bolognaise Fraidou Mousse au chocolat</p>	<p>Friday, May 4, 2018</p> <p>Pizza Beaufilet de hoky sauce citron aux petits légumes Beignet de chou-fleur Double crème Recette Madame Loïc Gâteau d'anniversaire</p>

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Bœuf français