

MENUS

Du 1 au 7 Avril

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Salade Argenteuil aux gésiers	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Concombre à la féta
	<i>PLAT</i>	Poitrine de veau farcie Pomme vapeur	Sauté de poulet Coquillettes	Bolognaise Frites	Cote de porc aux champignons Haricots plats fermière	Colin à la bordelaise Riz aux légumes	Couscous royal	Canard à l'orange Tagliatelles au beurre Tomate provençale
	<i>DESSERT</i>	Bleu Pâtisserie	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Emmental	Morbier Fruit du jour	Fruits de saison Petit moulé ail et fines herbes	Fruit du jour Saint Nectaire	Tome grise Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Œuf à la florentine	Acras de morue Garniture de céleri	Moussaka Salade verte	Ravioli au chorizo Salade verte	Farci maison Duo de courgettes	Endives au jambon Fonds d'artichaut gratiné	Maquereau au vin blanc Salade de pois chiche
	<i>DESSERT</i>	Semoule au lait	Yaourt nature	Pain perdu	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité	Cake	Crème au chocolat

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons,
poireaux, carottes, salades, sont issus de la
production locale *viande françaises ou UE