



Menu : STANDARD (MAS) - Texture normale - Menu A

midi						
L. 20 Avril	Ma. 21 Avril	Merc. 22 Avril	J. 23 Avril	V. 24 Avril	S. 25 Avril	D. 26 Avril
Salade de tomate mozza 7	Salade de pommes de terre olives noires et persil, vinaigrette 10-12	Carottes râpées	Tarte aux légumes 1-3-7	Flan de légumes 3-7	Taboulé 1	Betteraves rouges en dés vinaigrette 10-12
Filet de colin sauce coco curry 4	Veau marengo 1-9-12	Saucisse	Escalope de volaille 1-3-7-9	Tortellinis Epinards Ricotta 1-3-6-7-10	côtes de porc à la moutarde 10	Blanquette de la mer 1-2-4-7-9-12-14
Pâtes 1	*	Lentilles 1	7	*	***	Pomme de terre
*	Carottes Vichy	***	Duo carotte/panais 9	***	Gratin de chou-fleur 1-7-9	***
*	Brie 7	Faisselle myrtilles 7	Yaourt nature 7	Emmental 7	***	bleu à la coupe 7
Fruits au sirop	Mousse au chocolat 3-6-7	7	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Île flottante 3-7

soir						
L. 20 Avril	Ma. 21 Avril	Merc. 22 Avril	J. 23 Avril	V. 24 Avril	S. 25 Avril	D. 26 Avril
Crêpe au jambon 1-3-7	Chou-fleur en salade 9	Salade de coquillettes au thon 1-3-4-10	Salade verte	Friand au fromage 1-3-6-7-8	Salade de tomate au basilic	Veloute de légumes 2/3 légumes, 1/3 pommes de terre
*	*	*	Lasagnes bolognaise 1-7	Omelette	Pissaladière (oignons, anchois, olives) 1-4-7	***
*	Gnocchi 1-3-6-7-10	*	***	***	***	***
Poêlée de haricots verts 2/3 pomme de terre 1/3	Sauce tomate	Petits pois 9	***	Côtes de blettes persillées 9	***	Fenouil braisé sauce tomate thon gratiné 4
***	Yaourt nature 7	Tome grise 7	***	Petit suisse 7	7	***
Crème dessert vanille 7	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Flan nappé caramel 3-7-13	Gâteau de semoule 7

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !