

du Lundi 20 Avril au Dimanche 26 Avril

*Le Chef et son équipe ont cuisiné pour vous*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Déjeuner</i>	Vendredi	Samedi	Dimanche
Rillettes de porc	Haricots verts à l'échalote	Pâté de foie	Lentilles vinaigrette	Tapenade d'olives vertes au basilic	Salade de riz, tomates et olives	Friand au fromage
Lotte aux petits légumes	Escalope de dinde viennoise	Sauté de porc aux olives	Emincé de dinde et haricots verts	Supions à la provençale	Saucisse fumée	Carré de porc fumé
Côtes de blettes à la béchamel	Petits pois et carottes	Poienta façon grand-mère	Penne	Riz créole safrané et émincé aux 2 poivrons	Navets braisés	Mélange de légumes et haricots plats
Semoule	Fourme d'Ambert	Brunoise d'ananas et pomme	Emmental	Brie	Purée de pomme de terre	Poienta gratinée
Bûchette mi-chèvre	Doughnut	Potage de pois cassés au lard	Crème café <i>Diner</i>	Yacourt aromatisé	Cantal jeune AOC	Saint Paulin
Salade de fruits frais	Potage aux carottes	Lasagne au saumon	Potage au céleri	Potage de légumes	Compote de pommes vanillée	Cake à la noix de coco
Potage de légumes	Tomate farcie et son coulis de tomates	Salade de saison	Flan de courgettes gratiné	Pizza royale	Potage aux navets	Potage de légumes
Crêpe jambon fromage	Coquillettes	Fromage fondu	Fromage frais ail et fines herbes	Mélange de salade	Vol au vent dinde et champignons	Parmentier d'agneau
Brocolis	Fromage fondu	Pomme cuite au caramel	Soupe abricot verveine	Fromage frais nature	Fromage frais nature	Fromage fouetté au sel de Guérande
Yacourt nature	Compote pomme fraise			Fromage blanc sauce caramel	Banane	Yacourt aromatisé