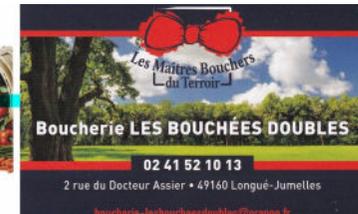




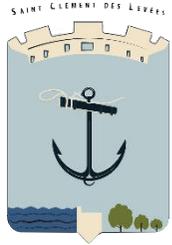
# Menus du 08 AU 19 AVRIL 2024

LUNDI 08	MARDI 09	JEUDI 11	VENDREDI 12
<p>Pomelos</p> <p>poulet basquaise</p> <p>boulgour</p> <p>fromage</p> <p>kiwi</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>riz pilaff à la sauce tomate</p> <p>Pâtisserie maison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>croque monsieur maison</p> <p>salade</p> <p>crème au spéculoos</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>minute de bœufs</p> <p>écrasé de pomme de terre maison</p> <p>liégeois chocolat</p>
LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Carottes râpées</p> <p>quiche lorraine</p> <p>yaourt</p>	<p>Betterave cru au vinaigre de framboise</p> <p>sauté de porc à la provençale</p> <p>pomme vapeur</p> <p>crème à la vanille</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes végétariennes</p> <p>salade</p> <p>barre glacé</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>filet de saumon</p> <p>blé à la créole</p> <p>compote de pomme</p>

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivée des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française.



# Menus



Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
	<b>vacances</b>		
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<b>vacances</b>		

les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française

