

MENUS DU 02 AVRIL AU 06 AVRIL 2018

	LUNDI 02-avr-18 LUNDI DE Pâques	MARDI 03-avr-18	MERCREDI 04-avr-18	JEUDI 05-avr-18	VENDREDI 06-avr-18
PLATS					
HORS D'ŒUVRE		TABOULE AUX AGRUMES BETTERAVE ROUGE	PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRE EN SALADE TOMATE VINAIGRETTE	PASTEQUE SALADE DE POMMES DE TERRE S/PORC
PLAT PRINCIPAL		EMINCE DE VOLAILLE SAUCE SUPREME RAVIOLIS	ROTI DE DINDE	NUGGETS DE POULET JAMBON BRAISE	FILET DE POISSON SAUCE CITRON OMELETTE
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT		HARICOTS VERTS SALADE VERTE PUREE	RIZ	SEMOULE CHOU FLEUR	RATATOUILLE PATES
PRODUIT LAITIER OU DESSERT		FROMAGE BLANC SUCRE PETIT MOULE AUX NOIX	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT NECTAIRE YAOURT AROMATISE	EMMENTAL FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL
		PATISSERIE FRUIT DE SAISON		MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PECHE AUX AMANDES FRUIT DE SAISON
GOUTER		QUATRE QUART LAITAGE FRUIT	JUS DE POMME PAIN + SAMOS	PAIN + PATE A TARTINER JUS D'ORANGE	LAITAGE MOELLEUX AU CHOCOLAT POMME

MENUS DU 09 AU 13 AVRIL 2018

	LUNDI 09-avr-18	MARDI 10-avr-18	MERCREDI 11-avr-18	JEUDI 12-avr-18	VENDREDI 13-avr-18
PLATS	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
HORS D'ŒUVRE					
PLAT PRINCIPAL					
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER OU DESSERT					
GOUTER					

MENUS DU 16 AU 20 AVRIL 2018

	LUNDI 16-avr-18	MARDI 17-avr-18	MERCREDI 18-avr-18	JEUDI 19-avr-18	VENDREDI 20-avr-18
PLATS	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
HORS D'ŒUVRE					
PLAT PRINCIPAL					
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER OU DESSERT					
GOUTER					

MENUS DU 23 AU 27 AVRIL 2018

	LUNDI 23-avr-18	MARDI 24-avr-18	MERCREDI 25-avr-18	JEUDI 26-avr-18	VENDREDI 27-avr-18
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	POMELOS RADIS BEURRE	PATE DE CAMPAGNE SURIMI		SALADE AU THON MACEDOINE MAYONNAISE	MELON TOMATES CIBOULETTE
PLAT PRINCIPAL	TOMATE FARCIE CREPE JAMBON EMMENTAL	CUISSE DE POULET LASAGNE	ROTI DE PORC AU JUS	STEAK HACHE DE BOEUF QUICHE LORRAINE	PAUPIETTE DE SAUMON OMELETTE
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	RIZ BROCOLIS	HARICOTS VERTS SALADE VERTE POLENTA	BOULGHOUR	FRITES SALADE VERTE COURGETTES	TAGLIATELLES RATATOUILLE
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	FROMAGE FLAN CHOCOLAT	EDAM YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT LIEGEOIS AU CHOCOLAT	MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRE	PETIT SUISSE SUCRE GOUDA
	COMPOTE FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT FRUIT DE SAISON		PECHE AU SIROP FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP FRUIT DE SAISON
GOUTER	PAIN + CONFITURE JUS DE POMMES	LAIT CHOCOLAT COMPOTE QUATRE QUART	GALETTE BRETONNE BANANE LAITAGE	JUS D'ORANGE PAIN + VACHE QUI RIT	PAIN + EMMENTAL JUS DE POMMES

MENUS DU 30 AVRIL AU 04 MAI 2018

	LUNDI 30-avr-18	MARDI 01-mai-18 FETE DU TRAVAIL	MERCREDI 02-mai-18	JEUDI 03-mai-18	VENDREDI 04-mai-18
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	POMELOS THON VINAIGRETTE		CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	PASTEQUE SALADE DE POMMES DE TERRE	CELERI SAUCE COCKTAIL SAUCISSON SEC + BEURRE
PLAT PRINCIPAL	EMINCE DE VOLAILLE ROTI DE PORC		PAVE DE POISSON PANE ET CITRON	SAUTE DE PORC CHARCUTIERE POULET ROTI	BRANDADE DE POISSON JAMBON BLANC
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	TOMATES PROVENCALES PATES		RATATOUILLE	CHOU FLEUR SAUTE SEMOULE	SALADE VERTE VERTS RIZ HARICOTS
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	TOMME NOIRE YAOURT NATURE SUCRE		CREME VANILLE	EMMENTAL YAOURT AROMATISE	MIMOLETTE PETIT SUISSE SUCRE
	FRUIT DE SAISON COMPOTE			PATISSERIE FRUIT DE SAISON	FRUIT CREME CARAMEL
GOUTER	QUATRE QUART CREME DESSERT CHOCOLAT POMME		PAIN + CONFITURE LAITAGE	CHOCOLAT BANANE LAITAGE	JUS DE POMME PAIN + FROMAGE A TARTINER