






















Menus du 15 au 21 avril 2024

	Lundi 15 avr.	Mardi 16 avr.	Jeudi 18 avr.	Vendredi 19 avr.
Midi	Lundi 15 avril 2024 salade charcutière Toast de chèvre ~.~ Omelette roulée poisson meunière ~.~ carottes vichy petits pois à l'étuvée Salade verte ~.~ fromage ou yaourt nature fermier  ~.~ Compote de pommes fruit yaourt liégeois vanille	Mardi 16 avril 2024 laitue au jambon pâté de campagne ~.~ escalope de poulet merguez sauce champignons  ~.~ Frites poêlée des indes ~.~ fromage ou yaourt nature fermier  ~.~ ~.~ crème brûlée fruit glace	Jeudi 18 avril 2024 laitue aux chèvre et pommes salade campagnarde ~.~ cassolette de poisson Pizza ~.~ Riz pilaf Salade verte ~.~ fromage ou yaourt nature fermier  ~.~ cookie fruit Yaourt/petits suisses aux fruits	Vendredi 19 avril 2024 potage aux saveurs d'ailleurs rillettes de porc ~.~ Poisson de la Débarque sauce dieppoise wings de poulet ~.~ Coquillettes ratatouille Salade verte ~.~ fromage ou yaourt nature fermier  ~.~ fruit yaourt aux fruits yaourt mousse chocolat

-  Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
 Oeufs
  Poissons
  Soja