



Menu de la semaine
Du lundi 11 avril au dimanche 17 avril 2022



	MIDI	GOÛTER	SOIR
LUNDI 11 AVRIL	BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTTE JAMBON AU PORTO PATES FROMAGE POT DE CREME CARAMEL BEURRE SALE		POTAGE LEGUMES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE POMME-COING
MARDI 12 AVRIL	 MENU : ILE DE FRANCE	PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE DUBARRY SALADE CAMPAGNARDE (Salade verte, p. de terre, lardons, tomates, croûtons) FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
MERCREDI 13 AVRIL	SALADES MELEES PARMENTIER DE VOLAILLE FROMAGE PANACOTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES		POTAGE DE LEGUMES COQUILLE DE POISSON SAUCE NORMANDE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE COMPOTE DE POMMES
JEUDI 14 AVRIL	CELERI REMOULADE PALETTE A LA PROVENCALE HARICOTS BLANCS FROMAGE SALADE DE FRUITS	PÂTISSERIE DU CHEF	CREME D'ENDIVES GALETTE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE CREME DESSERT PRALINE
VENDREDI 15 AVRIL	RADIS ET BEURRE FILET DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC RIZ JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE ANANAS CAMELISE		POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE BROCOLIS ET POMME DE TERRE AU DES DE JAMBON FROMAGE FROMAGE BLANC AU MIEL
SAMEDI 16 AVRIL	PATE DE TETE ET CORNICHONS ESCALOPE DE POULET A LA CREME POMME DE TERRE ET FONDUE D'ENDIVES FROMAGE FRUIT DE SAISON		BOUILLON DE VERMICELLES ŒUFS DURS A LA FLORENTINE FROMAGE PAIN PERDU
DIMANCHE 17 AVRIL	MENU : PAQUES 		POTAGE QUENELLES GRATINEES SALADE VERTE FLAN VANILLE

Plat de substitution de la semaine : Jambon blanc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction"