





## Menu du 30 Mars au 03 Avril 2015

Attention, selon les approvisionnements, les menus peuvent varier

Légende :

- Fait maison 

- Produit bio 

	LUNDI	MARDI	JEUDI Repas de Pâques	VENDREDI
ENTREE	Cornet de jambon macédoine Betteraves vinaigrette Tomate vinaigrette Pamplemousse	Tomate vinaigrette Croustade de volaille aux châtaignes Pamplemousse	Radis beurre Choux fleur mimosa Concombre vinaigrette Pamplemousse	Palet fromagère au chèvre en salade Pamplemousse
PLAT	Fricassé de Porc Pommes noisettes	Spaghetti bolognaise Salade verte	Roti de Veau Flageolets confits à l'ail et à la tomate	Dos de Colin Sauce arlequin <b>Gratin de blettes</b> 
SALADE	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
LAITAGE	Laitage	Fromage	Laitage	Fromage blanc
DESSERT	Tarte aux pommes Fruit	Salade de fruits à la menthe fraîche Fruit	Dessert de Pâques Fruit	 <b>Crème brûlée au lait bio</b>  Fruit

La Gestionnaire

F. OLIVIER-TALBOT



L'infirmière

A. LAFFITTE

