



A table



DEJEUNER

18	LUNDI 28-avr.	MARDI 29-avr.	MERCREDI 30-avr.	JEUDI 1-mai	VENDREDI 2-mai	SAMEDI 3-mai	DIMANCHE 4-mai
Entrée	Rillettes	Betterave vinaigrette ^{1,2}	Salade Française	Concombre Sces Ciboulette ^{1,2}	Salade Bavaroise	Céleri Rémoulade	Galantine
Plat	Poulet	Filet de poisson Meunière ^{1,2}	Grillades du printemps ^{1,2}	Pavé de bœuf ^{1,2}	Dos de colin	Petit salé	Paleron au cidre ^{1,2}
Garniture	- Poêlée de légumes	Riz cantonais ^{1,2} -	Haricots verts -	Pommes saladaises ^{1,2} -	Poêlée Méridionale	Lentilles -	Pomme dauphine 0
Produit laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	pommes ²	Entremets au chocolat	Yaourt Bio ²	Tarte citron Meringuée	Petit suisse sucré	Entremets Pistache	Fondant au chocolat

DINER

Entrée	Potage aux brocolis ^{1,2}	Potages de légumes ^{1,2}	Potage vermicelle ^{1,2}	Tapioca au lait ^{1,2}	Potage de légumes ^{1,2}	Potage de carottes ^{1,2,3}	Soupe à l'oignon ^{1,2}
Plat	Jambonneau	Tomates farcies végétalienne	Sauté de Dinde au Curry ^{1,2}	Œuf dur à la crème ^{1,2}	Croissant au jambon béchamel ^{1,2}	Cordon bleu	Chipolatas grillées
Garniture	Coquillettes ^{1,2} -	- Laitue ³	Choux fleurs -	- Epinards gratinés ^{1,2,3}	- Salade verte ^{1,3}	- Macaronis	Flageolets -
Produit laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Dessert	Liégeois café BIO ²	Compote	Cocktail de fruit	Poires	Mousse de fruits	Flan nappé Vanille ²	Yaourt sucré ²

"Viande bovine, née, élevée et abattue en France" et "Viandes porcines ovine et volaille élevées et abattues en France"

Selon les disponibilités des saisons et fournisseurs, nous essayons d'orienter nos achats de matière 1er en local et en Bio (viandes, charcuteries, fromages, yaourts, légumes et fruits)

LEGENDES : ¹ = "Faits Maison" ; ² = "Produits bio/locaux/Labellisé" ; ³ = Produits de saison