


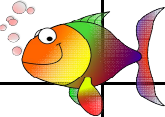















lundi 2 avril 2018	mardi 3 avril 2018	jeudi 5 avril 2018	vendredi 6 avril 2018
 <p><b><u>FERIE</u></b> <b><u>LUNDI DE PAQUES</u></b></p>	<p><b><u>MENU PLAISIR</u></b></p>  1/2 Pamplermousse BIO - Sucre Tortelloni à la viande sauce curry Pointe de Brie Mousse au chocolat	 Salade de pâtes à l'italienne Emincés de poulet BIO rôtis au jus aux herbes Jarinière de légumes Fraidou Fruit de saison* 	 Salade de betteraves BIO Dos de colin catalane Riz à la tomate Coq Rouge Fruit de saison*
<p>lundi 9 avril 2018</p> <p><b><u>MENU PLAISIR</u></b></p> <p>Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Pommes sautées Camembert BIO  Mini Quatre-quart</p> 	<p>mardi 10 avril 2018</p> <p>Salade de riz au thon Paupiette de lapin et estragon  Carottes BIO à l'estragon Les Fripons Fruit de saison*</p> 	<p>jeudi 12 avril 2018</p> <p>Friand au fromage Estouffade de porc sauce grand-mère  Brocolis BIO jus ail et persil Fromage frais Fruit de saison*</p>	<p>vendredi 13 avril 2018</p> <p> Carottes BIO râpées maison Haché de saumon tomate et basilic Pennes au beurre Petit Tourtain Pâtisserie</p>
<p>lundi 30 avril 2018</p> <p>Salade Bressanne BIO  Paupiette de veau aux olives Julienne de légumes Rond des Ducs Compote</p>	<p>mardi 1 mai 2018</p> <p><b><u>FERIE</u></b></p>  	<p>jeudi 3 mai 2018</p> <p><b><u>MENU PLAISIR</u></b></p>  Salade verte BIO Lasagne bolognaise Fraidou Mousse au chocolat	<p>vendredi 4 mai 2018</p> <p>Tarte aux poireaux Beaufilet de hoky sauce citron aux petits légumes Beignet de chou-fleur Double crème  Fruit de saison BIO*</p> 

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO