

Semaine 16	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 15 Avril		Melon ou Terrine de poisson* ou Coleslaw ou Salade pépinettes Osso Bucco ou Blanquette de veau ou Poisson ou Végétal Blé / Emincé de poireaux Salade Fromage ou Yaourt fermier Lion* Fruits de saison	Mousse de canard* Steak haché de dinde Pommes Sarladaises* Salade Fruits au sirop Fruits de saison
Mardi 16 Avril	Café ou chocolat ou Thé, Lait pain beurre confiture Jus de fruits Céréales Pâte à tartiner	Pizza* ou Quiche Lorraine* ou Salade Printanière Tajine de poisson ou Filet de colin pané BIO* ou Poisson du jour ou Végétal Semoule / Ratatouille* Salade Fromage ou Yaourt Fermier Compote*/ Biscuit* Fruits de saison	Salade composée Mafé Riz Salade Yaourt aux fruits fermiers Fruits de saison
Mercredi 17 Avril	Café ou chocolat ou Thé, Lait pain beurre Jus de fruits Produit laitier Confiture Barre de céréales	Melon ou pâté en croute* ou Tomates ou Museau ou Salade Bretonne Snack Poulet ou Boulettes de bœuf à la tomate ou Poisson du jour ou Végétal Macaronis / carottes à la crème Salade Fromage ou Yaourt fermier Entremet/biscuit Fruits de saison	Rillettes* Lasagne de légumes Salade Muffin au chocolat Fruits de saison
Jeudi 18 Avril	Café ou chocolat ou Thé, Lait pain beurre Jus de fruits Confiture Viennoiserie	Melon ou Terrine campagnarde* ou Radis ou Salade de riz Cervelas Obernois* ou Bœuf Bourguignon ou Poisson du jour ou Végétal Frites / Poêlée des Indes* Salade Fromage ou Yaourt Fermier Cake à la banane et au chocolat Fruits de saison	Concombre à la crème Panini Haricots verts Salade Petits suisses aux fruits* Fruits de saison
Vendredi 19 Avril	Café ou chocolat ou Thé, Lait pain beurre confiture Jus de fruits Produit laitier Barre de céréales	REPAS SURPRISE	Bonnes vacances !!!

Sous réserve de modification indépendante de notre volonté.

Tous nos plats sont cuisinés sur place sauf exceptions.

*Produits prêts à l'emploi.