









# Menus de la Semaine du 03 au 07 Avril 2023



— Découverte des métiers, goûts —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tartiflette </p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruit</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Radis beurre </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce champignons crémée </p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais cantadou</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>		<p></p> <p>Carottes râpées Bio vinaigrette </p> <p>Coleslaw</p> <p>Omelette</p> <p>Blé aux légumes</p> <p>Brie Meaux AOP </p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Champignons sauce crème ciboulette</p> <p>Champignon à la grecque</p> <p>Poisson frais du marché sauce dieppoise </p> <p>Penne Bio semi-complète </p> <p>Rondelet Bleu</p> <p>Compote de poires</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Avril 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas de Pâques			
	Nids de carottes et billes de mozzarella		Céleri rémoulade	Soupe de concombres, épinards et aneth
	Tomates vinaigrette l'huile d'olive		Chou blanc Bio vinaigrette	Soupe de Betteraves au yaourt
	Rôti de porc sauce Normande		Raviolis au bœuf	Beignets de poisson sauce tomate
	Frites		Fromage fondu vache qui rit	Gratin de brocolis Bio
	Camembert		Lacté saveur vanille	Yaourt nature local et sucre
	Nid de Pâques			Kiwi

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

