



# Menus du mois

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

22-avr. Lundi	23-avr. Mardi VEGETARIEN	24-avr. Mercredi	25-avr. Jeudi	26-avr. Vendredi ITALIE
Salade de pomme de terre ciboulette	Salade piémontaise			Salade tomate mozzarella
Boulette de veau au romarin Pommes sautées	Crousti'fromage emmental Purée de courgettes		Cordon bleu de volaille Carottes au cumin	<i>Cappelletti au saumon fumé ricotta</i>
	Fromage blanc aromatisé		Fromage ☼	
Crème dessert caramel			Fruit frais ☼	Tarte citron

6-mai Lundi	7-mai Mardi	8-mai Mercredi	9-mai Jeudi	10-mai Vendredi
	Melon			
Cordon bleu de volaille Pâtes à la tomate	Boulettes de bœuf sauce daube Frites			
Yaourt nature ☼	Frites			
Fruits au sirop	Liégeois vanille			



29-avr. Lundi VEGETARIEN	30-avr. Mardi	1-mai Mercredi	2-mai Jeudi	3-mai Vendredi
	Tomates en salade ☼		Concombres crémeux	Mousse de foie*
Omelette nature Pâtes	Steak haché Gratin dauphinois		Poisson pané ☐ Epinards et pommes de terre	Knack de volaille Purée
Fromage ☼				Yaourt aromatisé ☼
Compote ☼	Flan pâtissier		Crème dessert à la vanille	

13-mai Lundi	14-mai Mardi VEGETARIEN	15-mai Mercredi	16-mai Jeudi	17-mai Vendredi
crêpe au fromage	Salade verte		Melon	
Steak haché Courgettes à la provençale	Lasagnes aux légumes		Pâtes carbonara	<i>Nuggets de poisson</i> Nouilles chinoises
	Yaourt aromatisé ☼			Fromage blanc aromatisé
Fruits au sirop ☼			Tarte chocolat	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.