

Du 6 au 10 Avril 2020

Pâques				
lundi 6 avr.	mardi 7 avr.	mercredi 8 avr.	jeudi 9 avr.	vendredi 10 avr.
				
Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé	
<u>Verrine du jour:</u> Tartine fromagère ----- Concombre Salade de pommes de terre Semoule Poêlée de légumes Poivrons grillés ----- Sauté de boeuf Omelette au fromage	<u>Verrine du jour:</u> Crème d'asperges ----- Profiteroles de canard Verrine du chef Flageolets Haricots verts Tomate provençale ----- Aiguillettes de poulet à l'estragon Poisson à l'estragon	<u>Verrine du jour:</u> Tartine de la mer ----- Radis Macédoine de légumes Pâtes Purée de céleri Champignons ----- Chipolatas Calamars frits	 Salade grecque Carottes râpées aux raisins Pommes de terre Salade verte Fish and Chip ou PDT Bibeleskaes	
Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	
Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Petits suisses sucrés <u>Dessert customisé :</u> Pêche façon Melba	Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Gâteau de Pâques <u>Dessert customisé :</u> Mousse chocolat blanc et éclats de biscuits	Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Tarte du chef <u>Dessert customisé :</u> Compote de fruits & miette de spéculoos	Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Mousse mangue <u>Dessert customisé :</u> Gaufre & chantilly	

* Un plat sans viande est disponible chaque jour à la demande



Les produits Bio / régionaux apparaissent en vert sur le menu



Les produits locaux apparaissent en rouge sur le menu

Bon Appétit !