

Tous les plats sont cuisinés sur place par nos chefs. Chaque jour, le pain servi est celui du boulanger local.



\$	lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024	samedi 13 avril 2024	dimanche 14 avril 2024			
7				<u>Nord</u>						
ľ	DEJEUNER - début du service à									
	SALADE DE RIZ AUX DÉS DE CAROTTE ET AU CURRY	CONCOMBRE À LA VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION	CRÊPE AU JAMBON ET À L'EMMENTAL	SALADE DE BETTERAVES ET MAQUEREAU FUMÉ EN GELÉE	CERVELAS À L'ÉCHALOTE	BROCOLIS À LA VINAIGRETTE AU CITRON JAUNE	RADIS ROUGE & CONCOMBRE, FROMAGE BLANC À L'ANETH, CRUMBLE AU FROMAGE			
	CÔTE DE PORC POÊLÉE	GALETTE DE LENTILLES VERTES BIO AUX CAROTTES ET OIGNONS	OMELETTE À L'ESPAGNOLE (POIVRON, TOMATE, OIGNON)	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU MAROILLES	CHILI CON CARNE AU BOEUF	PÂTES FARFALLES AU JAMBON, COURGETTES ET COMTÉ	FEUILLETÉ DE POISSON BLANC AU BEURRE BLANC			
			BLÉ AU FROMAGE ITALIEN FAÇON RISOTTO	QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS						
	BRISURES DE CHOU-FLEUR À LA CIBOULETTE	PETITS POIS AUX OIGNONS	CAROTTES FRAICHES				EPINARDS À LA BÉCHAMEL			
	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	yaourt aromatisé		FROMAGE BLANC	CAMEMBERT	BLEU			
A Marie Sal	FRUITS DE SAISON	ananas rôti Saveur Vanille	FRUITS DE SAISON / COUPE DE FRAISES	MOUSSE AUX SPÉCULOOS	COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE EN SUCRE	SALADE DE PAMPLEMOUSSE	FLAN PATISSIER			
1	DINER - début du service à									
1	BETTERAVE PARFUMÉE AU VINAIGRE DE CIDRE	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS (CAROTTE CÉLERI NAVET POMME DE TERRE POIREAU)	TOMATE PARFUMÉE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE DE LÉGUMES SECS À LA MENTHE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE AUX DEUX MOUTARDES	BOUILLON DE LÉGUMES AU TAPIOCA	POMMES DE TERRE À LA VINAIGRETTE			
	PARMENTIER AU COLIN D'ALASKA,				0.415775 DE 06064150 }	T A DITE 511 15 A 111 A DOL 41 450 DE TEDDE				

X.	BETTERAVE PARFUMÉE AU VINAIGRE DE CIDRE	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS (CAROTTE CÉLERI NAVET POMME DE TERRE POIREAU)	TOMATE PARFUMÉE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	SALADE DE LÉGUMES SECS À LA MENTHE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE AUX DEUX MOUTARDES	BOUILLON DE LÉGUMES AU TAPIOCA	POMMES DE TERRE À LA VINAIGRETTE
	PARMENTIER AU COLIN D'ALASKA, LENTILLES CORAIL ET PATATES DOUCES	HACHÉ AU VEAU SAUCE CHASSEUR	JAMBONNEAU NATURE	TERRINE AU BROCOLI ET THYM	GALETTE DE CÉRÉALES À L'EMMENTAL, SAUCE TOMATE	TARTE FINE AUX POMMES DE TERRE, MUNSTER AOP & OIGNONS	BOULETTES DE DINDE AUX ÉPICES DOUCES ET SAUCE TOMATE
		COQUILLETTES	PURÉE AUX CHOUX DE BRUXELLES	RIZ CRÉOLE			SEMOULE AU BOUILLON DE VOLAILLE
Ó		BLETTES FRAÎCHES POÊLÉES		CÉLERI RAVE ET CAROTTES POÊLÉS À LA GRAINE DE MOUTARDE		SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE	HARICOTS PLATS
	FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ SAVEUR NOIX	FROMAGE BLANC	FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE FONDU CARRÉ	FROMAGE FRAIS COTENTIN	yaourt aromatisé	YAOURT NATURE
K	CRÈME SAVEUR CAFÉ	fruits de Saison	CRÈME PÂTISSIÈRE AUX PÊCHES	POIRE	FRUITS DE SAISON	SMOOTHIE LACTÉ POIRE POMME	COMPOTE DE POMMES ET ABRICOTS ALLÉGÉE EN SUCRE