

# 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	Crousti'fromage emmental		Cordon bleu de volaille	<i>Cappelletti au saumon fumé ricotta</i>
Haricots verts ☼	Purée de courgettes		Carottes au cumin	
	Fromage blanc nature		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	Bœuf en daube			
Pâtes à la tomate	Pommes vapeur			
Yaourt nature ☼				
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	Sauté de bœuf		<i>Poisson pané</i> ☼	Knack de volaille
Jardinière de légumes	Gratin dauphinois		Epinards pommes de terre	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	
Bœuf aux oignons	Lasagnes aux légumes		Pâtes carbonara	<i>Nuggets de poisson</i>
Courgettes à la provençale				Nouilles chinoises
	Yaourt nature ☼			Fromage blanc aromatisé
Fruits au sirop ☼			Tarte chocolat	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.