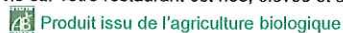


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 24 au 28 avril	Salade de cœurs de palmier Poulet rôti Semoule parfumée Fromage Fruit de saison	Radis beurre Lieu noir au beurre blanc Epinards Fromage Brownies	Rouleau de jambon macédoine Lasagnes au bœuf Salade verte Fromage Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Jambon grillé Purée de légumes Fromage Entremets	Salade de champignons Sauté de bœuf aux épices Pommes de terre vapeur Yaourt Compote pomme-fraise
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 05 mai	Lundi Férié	Mardi Taboulé Sot l'y laisse de dinde à la crème Poêlée printanière Petit suisse Fruit de saison	Mercredi Salade composée Coquillettes au jambon gratinées Salade verte Fromage Salade de fruits fraîche	Jeudi Repas à thème La Russie 	Vendredi Concombre à la menthe Merlu sauce bretonne Riz pilaf Bûche de lait de mélange Fromage blanc au coulis de fruits tropicaux
Semaine du 08 au 12 mai	Lundi Férié	Mardi Salade de haricots verts et maïs Filet de dorade sauce ciboulette Boullgour Mimolette Fruit de saison	Mercredi Salade espagnole * Rôti de dinde à la normande Gratin de légumes Fromage Tarte au citron	Jeudi Salade de lentilles Chipolatas Carottes poêlées au cumin Emmental Flan pâtissier	Vendredi Salade d'asperges Emincé de bœuf au paprika Frites Fromage blanc Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 mai	Lundi Salade d'avocat Omelette à la provençale Petits pois à l'anglaise Fromage Panna cotta au coulis de mangue	Mardi Feuilleté au jambon Tajine d'agneau Courgettes sautées Petit suisse Fruit de saison	Mercredi Betteraves vinaigrette Steak haché de veau Pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison	Jeudi Radis long à la croque au sel Dos de cabillaud au curry Coquillettes Saint Nectaire Glace	Vendredi Œuf sauce cocktail Sauté de porc Chou-fleur persillé Bûche de lait de mélange Riz au lait

\* Salade espagnole : tomates, poivron, jambon



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France



Produit issu de l'agriculture biologique