

Menu du 29 avril au 3 mai 2019



<i>Lundi</i> 29 <i>avril</i>	Carottes râpées, salade d'endives au surimi, salade de chou rouge aux pommes, Cordon bleu, filet de colin, Petits pois carottes, chou-fleur, Yaourt nature bio local , Crème dessert vanille ou chocolat, yaourt aux fruits, fruits.
<i>Mardi</i> 30 <i>avril</i>	Tomates vinaigrette mimosa, salade vietnamienne, salade club, Boulettes de bœuf bio à la tomate, poisson du jour local , Semoule, endives braisées, Fromage, Fromage blanc bio local framboise ou mangue, fruits,
<i>Jeudi</i> 2 <i>mai</i>	Céleri rémoulade, betteraves vinaigrette, asperge sauce chèvre, Saucisse de belval locale , poisson du jour local , Tortis, flageolets, Yaourt nature bio local , Barre glacée (mars, mars caramel au beurre salé, twix), fruit.
<i>Vendredi</i> 3 <i>mai</i>	Melon, concombre façon bulgare, salade cœur de palmier, Omelette nature ou aux champignons, poisson du jour, Frites locales , carottes vichy, Fromage, Cocktail de fruits, pêche au sirop, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

R. FRATISSIER

