












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>06/04/2020</b>	<b>07/04/2020</b>	<b>08/04/2020</b>	<b>09/04/2020</b>	<b>10/04/2020</b>
Mousse de foie Tomate farcie Riz  Crème dessert caramel	Carotte râpée Bœuf Bourguignon Macaroni  Vache qui rit Orange	Terrine aux 3 poissons Cervelas obernois Carotte  Fromage Liégeois aux fruits	Salade verte Dos de colin beurre blanc Boulghour  kiri Chou à la crème parfum vanille	 Salade de pâtes Œufs florentin Yaourt aromatisé  Kiwi
<b>13/04/2020</b>	<b>14/04/2020</b>	<b>15/04/2020</b>	<b>16/04/2020</b>	<b>17/04/2020</b>
Férié	Salade coleslaw Gigot d'agneau au thym Flageolets  Œuf de pâques au chocolat	<u>Menu créole :</u> Accras de morue Colombo de poulet Riz créole  Gâteau ananas/ noix de coco	 Salade de chou rouge Tortelloni ricotta/ épinard Camembert Pomme 	Radis beurre Gratin de poisson Blé  Gâteau basque

Exceptionnellement, nous pouvons être amenés à modifier la compositions des menus.



Menu végétarien (sans viande ni poisson) - Loi Egalim



Aliment provenant de l'agriculture Biologique

