

MENUS DU 1er AVRIL AU 3 MAI 2024

lundi 1 avr	mardi 2 avr	mercredi 3 avr	jeudi 4 avr	vendredi 5 avr
FERIÉ	Concombres à la Bulgare Blanquette de veau Riz créole Camembert Fromage blanc aux fruits	Radis roses et beurre Nuggets de volaille Petits pois au jus Tomme blanche Crème dessert praliné	Carottes râpées vinaigrette Lasagnes bolognaises du chef Salade verte Edam Salade de fruits	Salade riz, maïs et thon Filet de colin Haricots beurre persillés Yaourt nature

lundi 8 avr	mardi 9 avr	mercredi 10 avr	jeudi 11 avr	vendredi 12 avr
Salade verte à l'emmental Steak haché de bœuf Frites Saint-Paulin Fromage blanc au coulis	Asperges Couscous de poulet Légumes de couscous Mimolette Fruit de saison	Pâté en croute Escalope de porc Petits pois aux oignons Eclair à la vanille	Salade de maïs et radis Jambon braisé Coquillettes Chèvre Mousse au chocolat	Friand au fromage Filet de lieu MSC sauce citron Chou-fleur en gratin Gouda Fruit de saison

lundi 15 avr	mardi 16 avr	mercredi 17 avr	jeudi 18 avr	vendredi 19 avr
Saucisson à l'ail Pilon de poulet rôti mariné Carottes braisées Brie Liégeois vanille	Salade verte Burger maison Frites Fromage de la ferme Fruit de saison	Carottes râpées Quiche Lorraine Tomate provençale Saint-Paulin Batonnet de glace	Concombre ciboulettes Emincé de veau forestière Ebly Fromage Yaourt nature	Salade de lentilles Escalope de dinde sauce moutarde Flan de légumes Mimolette Salade de fruits

VACANCES SCOLAIRES

lundi 22 avr	mardi 23 avr	mercredi 24 avr	jeudi 25 avr	vendredi 26 avr
Crêpe aux champignons Hachis parmentier Salade verte Bûchette Fruit de saison	Salade composée Bœuf Bourguignon Petits pois aux oignons Munster Liégeois chocolat	Haricots rouges au maïs Rôti de porc Pommes de terre persillées Petit Suisse sucré Fruiti de saison	Taboulé Croûsti fromage Haricots verts Emmental Gâteau au yaourt maison	Concombre vinaigrette Filet de merlan sauce citron Semoule Camembert Fruit de saison

VACANCES SCOLAIRES

lundi 29 avr	mardi 30 avr	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
Carottes râpées vinaigrette Emincé de dinde chou-fleur rôti au paprika Yaourt nature Fruit de saison	Salade de tomate Steak haché Frites Tomme noire Liégeois vanille	FERIÉ	Radis roses râpés Sauté de porc à la moutarde Courgettes braisées Bûchette Roulé confiture à la fraise	Betteraves rouges Paëlla aux fruits de mer et haut de cuisse Camembert Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

La Municipalité se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement des denrées alimentaires