



MENUS - Semaine du 7 au 13 avril 2025



	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
 <p>Déjeuner</p> 	<p>CROQUE-MONSIEUR</p> <p>SAUTE DE VEAU A LA PROVENCALE Origine Pays-Bas</p> <p>- HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>HACHIS Origine France</p> <p>- PARMENTIER</p> <p>FROMAGE POIRE AU VIN</p>	<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>ROTI DE PORC Origine France</p> <p>- ENDIVES BRAISEES</p> <p>FROMAGE BANANE</p>	<p>SALADE VERTE / TOMATES</p> <p>SAUTE DE DINDONNEAU Origine France</p> <p>- RIZ</p> <p>FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>ŒUFS MAYONNAISE</p> <p>FILET DE POISSON AU VIN BLANC</p> <p>- CAROTTES AUX OLIVES</p> <p>FROMAGE GLACE</p>	<p>CELERI AUX POMMES</p> <p>ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE Origine France</p> <p>- POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>FROMAGE COMPOTE</p>	<p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>NAVARIN D'AGNEAU Origine France</p> <p>- FLAGEOLETS</p> <p>FROMAGE GATEAU AU CHOCOLAT</p>
<p>Dîner</p> 	<p>POTAGE GARBURE</p> <p>SALADE DE PATES</p> <p>FROMAGE FLAN CARAMEL</p> 	<p>VELOUTE DE CAROTTES</p> <p>MOUSSELINE DE POISSON SAUCE CRUSTACES</p> <p>FROMAGE RIZ AU LAIT</p> 	<p>POTAGE PAYSAN</p> <p>QUICHE LORRAINE</p> <p>FROMAGE COMPOTE</p> 	<p>VELOUTE DE POIREAUX</p> <p>SALADE DE CERVELAS</p> <p>FROMAGE LIEGEOIS VANILLE</p> 	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>GRATIN DE COQUILLETES</p> <p>FROMAGE FRUIT</p> 	<p>VELOUTE DE CRECY</p> <p>MOUSSAKA</p> <p>FROMAGE CREME PRALINE</p> 	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>PATE CROUTE / CORNICHONS</p> <p>FROMAGE FRUIT</p> 