

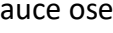













Menus du 26 avril au 7 mai 2021

Lundi 26 avril	Mardi 27 avril	Jeudi 29 avril	Vendredi 30 avril
Epeautre, pois chiches et légumes grillés Rôti de dinde au jus Purée de carottes cuisinées Yaourt vanille  Ananas frais	Tomates rondelles  vinaigrette Poisson du jour  sauce oseille Semoule à l'orientale Emmental Cocktail de fruits	Radis  /beurre Jambon blanc  (SP blanc de poulet) Boulgour  en salade Petit suisse sucré Galette bretonne	Pastèque  Beignet de calamars sauce tartare (SP saucisse de volaille) Riz basmati Chavroux Purée de pomme 
Lundi 3 mai	Mardi 4 mai	Jeudi 6 mai	Vendredi 7 mai
Crème de foie/cornichon (SP mousse de volaille) Boulette de bœuf sauce teriyaki Spaghetti Croc'lait Fruit de saison 	Radis/beurre  Cordon bleu de dinde Carottes persillées  Ananas frais Fromage blanc sucré	Melon  Emincé de poulet  crème ciboulette Wok de légumes india Mimolette Cocktail de fruits	Betterave  Filet de merlu sauce beurre citron Riz aux petits légumes Chanteneige Tarte au chocolat

Les menus sont indiqués sous réserve de modifications en fonction de l'approvisionnement.

