



# Menu du 15 au 19 Avril 2024

Lundi	Mardi
<p>Quiche lorraine Feuilleté au fromage Coquillettes au jambon et mimolette  </p> <p>Sauté de porc aux olives   </p> <p>Paupiette de veau sauce tomate</p> <p>Printanière de légumes Courgettes sautées </p> <p>Semoule au lait   </p> <p>Tapioca chocolat coco   </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade à la floride Tomates au basilic  </p> <p>Chou rouge aux pommes  </p> <p>Estouffade de bœuf </p> <p>Émincé de volaille curry coco </p> <p>Samoussa végétarien à l'indienne </p> <p>Purée Tortis </p> <p>Entremets chocolat   </p> <p>Entremets vanille   </p> <p>Compote pomme / banane</p> <p>Pêches au sirop</p>
Jeudi	vendredi
<p>Salade antillaise </p> <p>Carottes râpée  </p> <p>Céleri rémoulade  </p> <p>Poisson à la bordelaise </p> <p>Filet de Hoki à la crème de poivron rouge </p> <p>Julienne de légumes   </p> <p>Poivronnade </p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Cookies maison </p> <p>Éclair au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>Betteraves cuites et maïs  </p> <p>Verrine de betteraves au chèvre frais   </p> <p>Boulettes d'agneau Boudin noir</p> <p>Riz pilaf  </p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage à la coupe </p> <p>Fruits de saison</p>

La gestionnaire  
  
J. THEVENIN  


Le principal  
  
F. HOURIEZ  
