



Menu du mois avril 2006



LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
DEJEUNER				
Pamplemousse Blanquette de dinde à l'ancienne Riz créole Carré de l'est Flan pâtissier	Cervelas de volaille en salade Suprême de hoki Sauce diéppoise Carottes vichy Tome des pyrénées Poire	Concombre à la vinaigrette Omelette au fromage Petits pois à la paysanne Crème de gruyère Eclair à la vanille	Friand napolitain Rosbif Poêlée forestière Brie Banane	Radis beurre Poisson à la bordelaise Pommes vapeur persillées Faisselle nature Fruit de saison

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
DEJEUNER				
Betteraves rouges Vinaigrette Sauté de dinde Sauce marengo Pâtes tortis au beurre Gouda Mousse au chocolat	Salade mêlée Requin bleu sauce beurre blanc Chou fleur au beurre Fromage frais nature Ananas frais	Tarte aux poireaux Rôti de veau aux herbes Purée florentine Fourme d'Ambert Pomme	Salade de tomate Bœuf mode Yaourt nature Tarte normande	Salade de champignons crus Filet de grenadier au beurre Lentilles Crème de gruyère Compote pomme/cassis

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
DEJEUNER				
FERIE	Pamplemousse Filet de lieu sauce citronnée Haricots beurre Faisselle Crêpe au sucre	Concombre vinaigrette Bœuf bourguignon Pâtes coquillettes Crème de gruyère Liégeois au chocolat	Taboulé Omelette au fines herbes Poêlée forestière Tome blanche Banane	Salade du jardin Paupiette de volaille Purée saint germain Yaourt nature Cocktail de fruits

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
DEJEUNER				
Salade verte à la vinaigrette Lasagnes de saumon Emmenthal Flan vanille nappé au caramel	Salade piémontaise Grillade de porc ou Cuisse de pintade Courgettes sauce mornay Fromage frais nature Ananas frais	Crêpe aux champignons Lapin aux pruneaux Poêlée de légumes Yaourt nature Kiwi	Tomate en salade Filet de colin pané citron Gratin de blettes Saint paulin Clafoutis aux cerises	Potage de légumes Gigot d'agneau Panaché de haricots Cantal Pomme

Joyeuses pâques !!!

