



A table ...



	16	DEJEUNER			Menu du printemps			
16	LUNDI 13-avr.	MARDI 14-avr.	MERCREDI 15-avr.	JEUDI 16-avr.	VENDREDI 17-avr.	SAMEDI 18-avr.	DIMANCHE 19-avr.	
Entrée	Salami	Macédoine	Filet de maquereaux	Gougère d'Escargot & Crumble d'Emmental	Salade Alsacienne ^{1,2,3}	Concombre ^{1,2}	Avocat	
Plat	Escalope de dinde basquaise	Paleron au cidre	Palette 1/2 sel	Tajine de poulet & légumes printanier	saumonette	Sauté de porc aux pêches	Emincé de bœuf	
Garniture	Brocolis -	Pomme vapeur 0	Aux lentilles -	0 -	0 Epinards	Duo de haricot sautées -	Pomme noisette -	
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	
Dessert	Banane ^{2,3}	Entremets chocolat	Crème dessert caramel	Tarte kiwi	Riz au lait	Poire	Crumble aux pommes ³	

	DINER							
Entrée	Potage de légumes	Potage aux légumes ¹	Potage vermicelle ¹	Tapioca au lait ¹	Velouté de carottes ¹	Potage aux légumes ¹	Soupe à l'oignon ¹	
Plat	Rôti de porc ^{1,2}	Filet de poisson	Œufs durs béchamel	Quiche à l'oignons	roti de dinde	Chipolatas de dinde grillées ^{1,2}	Jambon blanc ^{1,2}	
Garniture	Carottes sautées -	Courgettes sautées -	0 Choux fleurs gratinés ^{1,2,3}	- Laitue	riz blanc -	Semoule 0	- Poêlée de légumes ^{1,2}	
Produit Laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	Fromages	
Dessert	Yaourt fermier	Compote ^{2,3}	Abricot au sirop	Petits suisses aux fruits	Compotes ²	Yaourt aux fruits	Mousse au citron	

viande bovine, née, élevée et abattue en France et viandes porcines ovine et volaille élevées et abattues en France

LEGENDES : 1 = "Faits Maison" ; 2 = "Produits bio/locaux/Labelisé" ; 3 = Produits de saison