








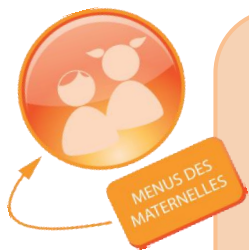


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI CARÊME
LES HORS D'ŒUVRE ***	 Salade verte œuf dur		 Carottes râpées	
LES PLATS CHAUDS, LEURS GARNITURES ***	 Avocat vinaigrette *** Saucisse de Francfort	 Champignons marinés au citron *** Boulettes de bœuf	Rillette *** Filet de dinde forestière	 Céleri rémoulade *** Omelette maison
LE PRODUIT LAITIER ***	Duo de haricots	Salsifis persillés	Riz créole	Brocolis persillés
	Lentilles ***	Macaronis ***	Petits pois ***	Purée ***
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Laitage ***	Laitage ***	Laitage ***	Laitage ***
LES DESSERTS	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Eclair au chocolat	Mousse citron
	Tartelette au chocolat	Yaourt aromatisé	 Fruit frais	 Fruit de saison



Salade verte œuf dur	Friand au fromage	Carottes râpées	Potage tomate vermicelles
Saucisse de Francfort	Boulettes de bœuf	Filet de dinde forestière	Omelette maison
Duo de haricots	Salsifis persillés	Riz créole	Brocolis persillés
Lentilles	Macaronis	Petits pois	Purée
Fromage	Laitage	Laitage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Mousse citron

PRODUITS DE SAISON
*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Tous nos plats sont préparés sur place avec une majorité de produits frais et Français