



















Menus du 7 avril au 11 avril

Légende :

 CUISINES PAR NOS CHEFS	 PRODUIT BIO	 PRODUIT RÉGIONAL
 PRODUIT LABELLISÉ	 PRODUIT PÊCHE DURABLE	

Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
<p>Haricots verts BIO et feta à l'estragon</p> <p> </p> <p>Sauté de dinde (Filet de hoki MSC) Sauce crème</p> <p></p> <p>Boullgour BIO</p> <p> </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre au persil</p> <p></p> <p>Omelette BIO</p> <p></p> <p>Gratin de courgettes BIO</p> <p> </p> <p>Edam BIO</p> <p></p> <p>Flan chocolat</p>		<p>Cake aux olives et fromage du chef</p> <p></p> <p>Poisson meunière MSC (Bâtonnet de mozzarella) Citron</p> <p></p> <p>Brocolis BIO vapeur</p> <p> </p> <p>Yaourt aromatisé régional</p> <p></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, croûtons et Vinaigrette au basilic</p> <p> </p> <p>Jambon blanc LR (Accras de morue)</p> <p></p> <p>Coquillettes BIO</p> <p> </p> <p>Cantal AOP</p> <p> </p> <p>Crêpe sucrée</p>