

S e m 1 6	M E N U	
JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15/04	Velouté jardinier Collet fumé Printanière de légumes Tarte	Velouté poireaux pommes de terre Chipolatas Haricots verts Flan chocolat
MARDI 16/04	Potage potiron Pates à la carbonara / salade verte Fruit au sirop	Potage de cressons Friand à la viande Salade de carottes Liégeois aux fruits
MERCREDI 17/04	Potage Parmentier ou entrée Sauté de bœuf Ratatouille Moelleux chocolat	Potage champignons Terrine de Poisson Flan de légumes Fromage blanc & coulis
JEUDI 18/04 <i>Fête de Printemps</i>	Apéritif et Moricettes Velouté d'asperges et ses croûtons Asperges d'Alsace Duo de Jambon et sauce Mousseline Coupe de Fraises	Velouté de légumes Tarte aux poireaux Salade verte Petits suisses
VENDREDI 19/04	Potage Dubarry ou entrée Filet de Colin sauce citron Riz Glace	Velouté d'asperge Bibeleskäs et plateau de Fromages PDT Vapeur – Salade verte Fruit
SAMEDI 20/04	Potage légumes verts ou entrée Saucisse de Toulouse Haricots blancs Yaourt brassé	Velouté de tomate Jambon Pfluttas – Salade verte Compote
kougelof DIMANCHE 21/04	Bouillon vermicelles ou entrée Roti de veau PDT sautées Pâtisserie	Crème de bolet Salade de pâtes aux œufs Fruit au sirop

Menus susceptibles de modification en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement

Mr le directeur d'établissement

Mr le responsable de restauration

Mme la diététicienne

FAIT MAISON – CIRCUIT COURT