














lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
Lundi de Pâques			Oeufs dur au nid sur salade	
	Omelette	 Filet de colin meunière frais & rondelle de citron	 Sauté de dinde pascaline	 Colin d'Alaska mariné au citron & rondelle de citron
	Haricots verts extra fins Riz créole 	Petits pois Boulgour 	Comptée de tomate Flageolets au jus	 Jardinière de légumes saveur du soleil Penne 
	Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits	 Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé 		Emmental  Gouda
	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Beignet au chocolat	 Fruit de saison Fruit de saison 
			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
GOUTER				
	Yaourt à boire à la fraise Madeleines x2 Briquelette de jus de pommes	Briquelette de lait demi écrémé Gaufre Liégeoise Fruit de saison	Briquelette de lait chocolaté Moëlleux au citron Fruit de saison	Petit Filou en tube "Bongateau" à la fraise x2 Fruit de saison

Période du 22 avril 2019 au 26 avril 2019



Poisson MSC



Viande de France



Issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Recette maison

Menus sous réserve de modification, en fonction des aléas de commande, d'approvisionnement ou de fabrication
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la ville