
























## SEMAINE DU 03/04/2023 AU 07/04/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Les entrées</b>	Taboulé	Sardines	Œuf mayo 	Rillettes cornichons 	Salade composée  
<b>Les plats protidiques</b>	Boulette de bœuf 	Filets de poulet aux herbes  	Délice au jambon  	Chipolata  	Filet de colin 
<b>Les garnitures</b>	Coquillettes 	Poêlée de carotte  	Salade verte 	Haricots vert  	Julienne de légumes  
<b>Les produits laitiers</b>		Tartare			Brie 
<b>Les desserts</b>	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat 	Banane chantilly 	Fromage blanc coulis framboise	Barre glacé
<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio