



MENU DU 30 mars au 5 AVRIL 20

	MIDI	SOIR
Lundi 30 mars St AMEEDÉ	MOUSSE DE FOIE SAUTE DE CANARD RISOTTO AUX CHAMPIGNONS FRUIT	TARTE A L'OIGNON CŒUR DE CELERI BRAISE CREME GOURMANDE BEURRE SALE
Mardi 31 mars St BENJAMIN	SALADE D'ENDIVES PETIT SALE AUX LENTILLES MOUSSE AU CHOCOLAT	QUENELLES SCE CHAMPIGNONS PUREE DE POTIMARRON FROMAGE BANANE
 Mercredi 1 avril St HUGUES	SALADE COMPOSEE SCE POIVRE FRITES POIRE AUX EPICES	GRATIN DE POISSON RATATOUILLE FROMAGE RIZ AU LAIT
Jeudi 2 avril Ste SANDRINE	CAROTTES CHAMPIGNONS FOIE PERSILLE SALSIFIS SAUTES CHOU PRALINE	HACHI PARMENTIER FROMAGE ANANAS AU SIROP
Journée mondiale du livre enfant		
Vendredi 3 avril St RICHARD	SALADE RISETTI SAUMON SCE POIREAUX CHOU FLEUR BECHAMEL FLAN PARISIEN	ŒUF SCE AURORE GNOCCHI ROMAINE FROMAGE COMPOTE
Journée européenne des métiers d'art		
Samedi 4 avril St ISIDORE	BETTERAVES FONDANT DE PORC BASQUAISE MACARONI AU BEURRE FRUIT	GALANTINE DE VOLAILLE POIRAUX AU GRATIN FROMAGE PETITS SUISSES
Journée mondiale de la bataille d'oreiller		
Dimanche 5 avril RAMEAUX	ŒUF MIMOSA ROTI DE DINDE AUX PETITS OIGNONS PETITS POIS A LA FRANCAISE TIRAMISU	JAMBON PUREE GRATINEE CREME CAFE

Fait le 5 mars 2020

