






MENU DU 20 avril au 26 AVRIL 20

	MIDI	SOIR
Lundi 20 avril Ste ODETTE	MOULES A L'ESPAGNOLE PAUPIETTES DE VEAU SCE CHASSEUR RAGOUT DE P. DE TERRE FRUIT	QUICHE LORRAINE CŒURS DE LAITUES BRAISEES FROMAGE YAOURT AROMATISE
Mardi 21 avril St ANSELME	SALADE A LA GRECQUE CASSOULET AUX MANCHONS DE CANARD MOUSSE AU CHOCOLAT	GRATIN DE COURGETTES AU BŒUF FROMAGE BANANE
 Mercredi 22 avril St ALEXANDRE Journée mondiale de la terre	SALADE COMPOSEE FARCOU RISOTTO AUX CHAMPIGNONS FRUIT	GRATIN DE THON EPINARDS A LA CREME FROMAGE FROMAGE BLANC
 Jeudi 23 avril St GEORGES Journée mondiale du livre	CAROTTES RAPEES LAPIN A LA MOUTARDE SALSIFIS PERSILLES CHOU CAFE	PATES CARBONARA FROMAGE COMPOTE
Vendredi 24 avril St FIDELE	PATE DE CAMPAGNE AIOLI DE POISSON ET SES LEGUMES FROMAGE BLANC AU COULIS	SOUFFLE A LA TOMATE GARNITURE DE LEGUMES FROMAGE FRUITS AU SIROP
 Samedi 25 avril St MARC Journée mondiale des manchots	BETTERAVES MIMOSA BŒUF AU PAPRIKA TORSADES AU BEURRE FRUIT	SAUCISSE DE FRANCFORT PUREE DE CAROTTES FLAN CAMEL
Dimanche 26 avril Ste ALIDA	CHAMPIGNONS AU YAOURT ROTI DE PORC AUX PTS OIGNONS ENDIVES BRAISEES SAINT HONORE	RAVIOLI H BEURRE LIEGEOIS VANILLE

Fait le 25 mars 2020

