








MENU du 26 au 30 mars 2018



PÂQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Cervelas (#) / Coupelles	Betteraves vinaigrette 	Terrine de poisson, mayonnaise	Œuf arlequin	Salade piémontaise
PLAT DU JOUR	Emincés de volaille à l'espagnole(chorizo, julienne de légumes) (#)	 Saucisse de Toulouse (#)	Tomates farcies "maison" sauce tomate (#)	 Steak Haché, sauce barbecue	Gratiné de poisson au fromage
	Emincé de volaille (julienne de légumes)	Saucisse de volaille	Tomates farcies au bœuf		
	Coquillettes	Lentilles	Boulgour	Pommes noisette	Chou fleur persillé
FROMAGE / LAITAGE	Gouda	Chanteneige	Saint Paulin	Suisse sucré	Emmental
DESSERT	Nappé caramel	Fruit de saison 	Fromage blanc confiture	Poisson de pâques (feuilleté au chocolat)	Fruit de saison 

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie