















CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024	samedi 6 avril 2024	dimanche 7 avril 2024
		PORTUGAL DEJEUNER 				
SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE	CONCOMBRE À LA MENTHE ET À LA CRÈME	 GASPACHO TOMATES	SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE AUX NOIX	PÂTÉ EN CROÛTE, CORNICHON ET OIGNON AU VINAIGRE	CAROTTES RÂPÉES À LA CIBOULETTE	 RADIS ROUGE & CONCOMBRE, FROMAGE BLANC À L'ANETH, CRUMBLE AU FROMAGE
AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS	 PI THÁÏ & LÉGUMES À L'INDIENNE (CHICHE, LENTILLE, CAROTTE...)	BRANDADE DE MORUE	SAUCE FAÇON BOLOGNAISE	OMMELETTE À L'EMMENTAL	 PARMENTIER AUX POIS CASSÉS ET À L'EFFILOCHÉ DE PORC	ESCALOPE PANÉE
FLAGEOLETS MIJOTÉS			SPAGHETTIS	 PENNE RIGATE AU PESTO ROUGE		POTATOES
HARICOTS BEURRE				BOUQUETS DE BROCOLI		HARICOTS VERTS PERSILLÉS
YAOURT AROMATISÉ	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC	 BUCHETTE CHEVRE	YAOURT NATURE ET SUCRE	GOUDA	FROMAGE BLANC
FRUITS DE SAISON	SEMOULE AU LAIT SAVEUR FLEUR D'ORANGER	 PASTEL DE NATA (PETIT FLAN PORTUGAIS À LA CANNELLE & AU CITRON)	DÉS DE POIRES À LA CRÈME DIPLOMATE, SAUCE AU CHOCOLAT & AMANDE GRILLÉE	FRUITS DE SAISON / ABRICOT	COMPOTE DE POMMES ET BANANES ALLÉGÉE EN SUCRE	 BROWNIE AUX HARICOTS ROUGES ET COULIS DE MANGUE 
GOUTER						
DINER						
DUO DE CHOU BLANC ET ROUGE À LA VINAIGRETTE	 TABOULÉ AUX ABRICOTS ET RAISINS SECS	QUENELLE AU THON ET ÉCHALOTE, TOASTS GRILLÉS	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'AIL ET AU CITRON	SALADE DE CÉLERIS CROQUANTS AUX DEUX MOUTARDES	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE DE BLÉ À LA CORIANDRE ET VINAIGRETTE CRÉMEUSE
FLAN DE COLIN D'ALASKA, SURIMI ET PETITS LÉGUMES	JAMBONNEAU NATURE	 GRATIN DE LÉGUMES AU BRIE	SAUCISSON À L'AIL EN CROÛTE FEUILLETÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI FROTTÉ À L'AIL	PIZZA À LA MOZZARELLA ET FOURME D'AMBERT AOP	OEUFS DURS SAUCE BÉCHAMEL
BLÉ CRÉOLE A LA TOMATE				SEMOULE EPICE		FONDUE D'ÉPINARDS
HARICOTS VERTS	CAROTTES FRAÎCHES BRAISÉES AU JUS DE VEAU		SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	SALADE LAITUE À LA VINAIGRETTE	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL
FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE FONDU CARRÉ	FROMAGE FRAIS COTENTIN	YAOURT NATURE ET SUCRE	RIZ AU LAIT ET CARAMEL CRÉMEUX À LA CANNELLE
POMME RÔTIE AU FOUR	 SMOOTHIE POMME, BANANE ET MYRTILLES	SALADE DE FRUITS FRAIS (BANANE, FRAISE, POMELO, POMME)	COMPOTE DE POMMES ET FRAMBOISES ALLÉGÉE EN SUCRE	 MILK-SHAKE À LA VANILLE ET AMANDES CARAMELISÉES	FRUITS DE SAISON	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements

