














# CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024	samedi 4 mai 2024	dimanche 5 mai 2024
		<b>BRETAGNE</b>				
		<b>DEJEUNER</b> 				
OEUF DUR MAYONNAISE	RADIS ROSES CROQUE AU SEL	<b>TERRINE DE SAINT-JACQUES À LA CRÈME D'ANETH</b>	CAKE AU THON ET CIBOULETTE	COLESLAW (CAROTTE, CHOU BLANC, OIGNON, MAYONNAISE)	CONCOMBRE AU YAOURT ET À L'ANETH	<b>PLAN À L'ARTICHAUT, VINAIGRETTE TOMATE CITRON ET HERBES</b>
 <b>LÉGUMES AUX ÉPICES FUMÉS FAÇON CHILI &amp; RIZ À LA BROUSSE</b>	ESCALOPE DE PORC JUS AU ROMARIN	 <b>CRÊPE DE FROMENT AUX CHAMPIGNONS, JAMBON &amp; EMMENTAL</b>	SAUTÉ DE POULET BASQUAISE	CASSOLETTE DE COLIN ET SAUMON SAUCE AU CITRON	SAUCISSES CHIPOLATAS RÔTIES AUX HERBES	RÔTI DE VEAU AU JUS
	GRATIN DAUPHINOIS	<b>SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE</b>	Frites / POTATOES	RIZ PILAF AU POIVRON ET À LA TOMATE	POTATOES	FARFALLES (PAPILLONS)
FROMAGE FRAIS FRAIDOU NATURE	FROMAGE BLANC	<b>YAOURT NATURE</b>	HARICOTS VERTS	EDAM	BOUQUETS DE BROCOLI	COURGETTES FRAÎCHES À L'AIL
COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE	SALADE DE FRUITS FRAIS (BANANE, FRAISE, POMELO, POMME)	 <b>FAR AUX PRUNEAUX</b>	BRIE	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC	ST PAULIN
			SMOOTHIE BANANE POMME FRAISE		POIRE POCHÉE	 <b>MONTAINEBLEAU AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES &amp; POMME POÊLÉE AU CIDRE</b>
			<b>GOUTER</b>			
			<b>DINER</b>			
SALADE DE PÂTES PENNE À L'AIL ET AU CITRON	 <b>TARTINADE AUX LENTILLES, FROMAGE BLANC ET ÉCHALION</b>	SALADE BATAVIA À L'ÉCHALOTE	CÉLERI RAVE SAUCE TARTARE	SALADE DE HARICOTS BEURRE AU PERSIL	BETTERAVES À LA VINAIGRETTE PERSILLÉE	TOMATES AU BASILIC
STEAK HACHÉ DE BOEUF POÊLÉ	FILET DE COLIN D'ALASKA AU BEURRE DE NAGE	 <b>LASAGNES AUX ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE</b>	OMELETTE NATURE	 <b>AIGUILLETES DE POULET PANÉES AU QUINOA &amp; FROMAGE ITALIEN</b>	FEUILLETÉ AUX POMMES DE TERRE ET CANTAL AOP	JAMBON FUMÉ BRAISÉ AU JUS
	SEMOULE AUX ÉPICES		BOULGOUR CRÉOLE AUX PETITS LÉGUMES	 <b>DUO DE PETITS POIS &amp; MAÏS À LA CRÈME CITRONNÉE</b>		<b>PURÉE AUX HARICOTS COCO</b>
GRATIN D'EPINARDS À LA BÉCHAMEL	CAROTTES			 <b>YAOURT AROMATISÉ</b>	SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE	
YAOURT NATURE ET SUCRE	FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ SAVEUR NOIX	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE FONDU CARRÉ		FROMAGE FRAIS DEMI-SEL	YAOURT NATURE ET SUCRE
FRUITS DE SAISON	CRÈME RENVERSÉE À LA NOIX DE COCO	 <b>OREILLONS D'ABRICOTS À LA CRÈME DIPLOMATE AUX AMANDES</b>	COMPOTE DE POMMES ET FRAISES ALLÉGÉE EN SUCRE	 <b>SMOOTHIE POMME JAUNE, BANANE ET THÉ VERT À LA MENTHE</b>	RIZ AU LAIT VANILLE CANNELLE	ANANAS FRAIS