



## Déjeuner

## Diner

lundi 28 avril 2025	<p>POTAGE</p> <p>SAUTE DE PORC A LA NORMANDE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>HARENG</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>ENTREMETS CHOCOLAT</p>
mardi 29 avril 2025	<p>PIEMONTAISE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET AU CURRY</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>RAVIOLIS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>MOUSSE COCO</p>
mercredi 30 avril 2025	<p>POTAGE CRECY</p> <p>BOUDIN NOIR</p> <p>POMMES CUITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PANNA COTTA AU COULIS</p>	<p>POTAGE</p> <p>RIZ CANTONNAIS</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>QUESTCHES AU SIROP</p>
jeudi 1 mai 2025	<p>TIMBALE DE CREVETTES</p> <p>ROTI DE BŒUF</p> <p>POMMES DUCHESSE</p> <p>FROMAGE</p> <p>PATISSERIE</p>	<p>POTAGE</p> <p>CHOU-FLEUR</p> <p>AUX LARDONS</p> <p>CREME DESSERT PISTACHE</p>
vendredi 2 mai 2025	<p>POTAGE VERMICELLE</p> <p>POISSON MEUNIERE</p> <p>SAUCE TOMATE</p> <p>BRUNOISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>POTAGE</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>COMPOTE D'ANANAS</p>
samedi 3 mai 2025	<p>POTAGE</p> <p>CARBONADE FLAMANDE</p> <p>PUREE DE POIS CASSES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE</p> <p>TOMATE FARCIE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE</p>
dimanche 4 mai 2025	<p>ASPERGE A LA CREME</p> <p>MARMITE SARTHOISE</p> <p>ET SES LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PATISSERIE</p>	<p>POTAGE</p> <p>ŒUF DUR</p> <p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>CREME VANILLE</p>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

**Pour toute information, merci de vous rapprocher du cuisinier.**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements