

<b>MENUS DU 15 AVRIL AU 20 AVRIL</b> <b>FOYER RESTAURANT</b>					
<i>Lundi 15 Avril</i>	<i>Mardi 16 Avril</i>	<i>Mercredi 17 Avril</i>	<i>Jeudi 18 Avril</i>	<i>Vendredi 19 Avril</i>	<i>Samedi 20 Avril</i>
Velouté de saison <b>Bio</b>	Salade pommes, cheddar <b>Bio</b>	Rillettes de volaille Maison <b>Bio</b>	Bouillon Vermicelle <b>Bio</b>	Salade chèvre chaud	Verrine avocat et Houmous <b>Bio</b>
Échine de porc à la provençale <b>Bio</b>	Volaille fermière rôtie <b>Bio</b>	Lasagne Bolognaise <b>Bio</b>	Bœuf Bourguignon	Poisson du jour	Confit de canard
Écrasé de pommes-de-terre <b>Bio</b>	Carottes au jus <b>Bio</b>	Salade verte <b>Bio</b>	Pommes vapeur <b>Bio</b>	Risotto et Sarrazin <b>Bio</b>	Gratin de chou-fleur <b>Bio</b>
Fromage blanc fermier <b>Bio</b>	Entremet papistache	Flan au caramel	Compote	Fruits	Pomme rôtie

Les menus peuvent varier en fonction des arrivages et des approvisionnements

Toutes nos viandes sont d'origine française

Agriculture Biologique pour nos légumes, nos fruits, nos légumineuses et nos pâtes



100% fait Maison

Produits locaux