











<b>MENUS DU 22 AVRIL AU 27 AVRIL</b> <b>FOYER RESTAURANT</b>					
<i>Lundi 22 Avril</i>	<i>Mardi 23 Avril</i>	<i>Mercredi 24 Avril</i>	<i>Jeudi 25 Avril</i>	<i>Vendredi 26 Avril</i>	<i>Samedi 27 Avril</i>
Crudités <b>Bio</b> 	Velouté de légumes <b>Bio</b> 	Croissant au fromage	Œufs Mayonnaise <b>Bio</b> 	Vermicelle Tomate	Radis <b>Bio</b> 
Rougail saucisse	Risotto de Volaille <b>Bio</b>	Légumes farçis <b>Bio</b> 	Rôti de Bœuf	Brandade de morue	Sauté de canard à la provençale
Riz créole <b>Bio</b>	Petits légumes <b>Bio</b> 	Quinoa <b>Bio</b>	Pommes grenailles <b>Bio</b> 	Salade verte <b>Bio</b> 	Riz <b>Bio</b>
Glace <b>Bio</b> 	Tiramisù	Crème brûlée	Fruits de saison	Pudding	Compote

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 