















<b>MENUS DU 14 AVRIL AU 19 AVRIL</b>					
<b>FOYER RESTAURANT</b>					
<b>Lundi 14 Avril</b>	<b>Mardi 15 Avril</b>	<b>Mercredi 16 Avril</b>	<b>Jeudi 17 Avril</b>	<b>Vendredi 18 Avril</b>	<b>Samedi 19 Avril</b>
Rillettes de thon <b>Bio</b>	Potage <b>Bio</b> 	Verrine betteraves, chèvre frais <b>Bio</b> 	Terrine de campagne 	Crudités <b>Bio</b> 	
Axoa de veau 	Jambon rôti <b>Bio</b> 	Quiche Lorraine <b>Bio</b> 	Manchons de canard confits <b>Bio</b> 	Omelette Pascale aux asperges <b>Bio</b> 	Mique Sarladaise <b>Bio</b>
Pommes grenailles <b>Bio</b> 	Carottes à la crème <b>Bio</b> 	Salade verte <b>Bio</b> 	Duo de frites <b>Bio</b> 	Salade verte <b>Bio</b> 	
Desserts <b>Bio</b>	Desserts <b>Bio</b>	Desserts <b>Bio</b>	Desserts <b>Bio</b>	Desserts <b>Bio</b>	Soufflé glacé aux noix <b>Bio</b>

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 

