

	Déjeuner	Diner
lundi 13 avril 2026	POTAGE SAUTE DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE FLAMMEKUECHE FEUILLETEE CREME DESSERT CARAMEL
mardi 14 avril 2026 	<u>REPAS A THEME : VOYAGE IMMERSIF</u> <u>BORD DE MER</u> TABOULE FILET DE POISSON RATATOUILLE FROMAGE COMPOTE P. CASSIS	POTAGE GRATIN DAUHINOIS SALADE VERTE MOUSSE CREME BRULEE
mercredi 15 avril 2026	POTAGE BOUDIN NOIR PUREE FROMAGE PECHES AU SIROP	POTAGE DUBARRY ŒUF POCHE TOMATE ROTIE RIZ AU LAIT
jeudi 16 avril 2026	BETTERAVES ROUGES SAUTE DE DINDE SALSIFIS FROMAGE GATEAU AU CHOCOLAT + CREME	POTAGE SPAGHETTIS A LA CARBONARA FROMAGE BLANC AU COULIS EXOTIQUE
vendredi 17 avril 2026	POTAGE FILET DE SAUMON RIZ SAFRANE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE TARTE AUX OIGNONS SALADE VERTE COMPOTE DE POMMES
samedi 18 avril 2026	POTAGE ROTI DE PORC POMMES DE TERRE RISSOLEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE GALETTE BRETONNE SALADE VERTE CREME DESSERT VANILLE
dimanche 19 avril 2026	RILLETES DE SAUMON CUISSE DE LAPIN HARICOTS BLANCS FROMAGE BAVAROIS VANILLE CARAMEL	POTAGE HARICOTS BEURRE HARICOTS BEURRE LIEGEOIS VANILLE

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