

# >> Menus du 25 mars au 12 avril



fait maison



biologique

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

<p><b>25 mars</b>            Houmous du Printemps             Saumon sauce maison   Chou-fleur gratiné            Mimolette            Mousse au chocolat </p>	<p><b>26 mars</b>            Taboulé   Blanquette            de légumes             Boursin            Banane</p>	<p><b>28 mars</b>   Carottes râpées             Pâtes bolognaises              Saint Paulin            Framboises</p>	<p><b>29 mars</b>            Saucisson et salade verte            Sauté de dinde     Gratin dauphinois             Saint Paulin            Kiwi</p>
<p><b>1<sup>er</sup> avril</b>            Lundi de Pâques            Férié</p>	<p><b>2 avril</b>            Salade de brocolis    Boulettes à la tomate            Coquillettes            Gouda            Pomme</p>	<p><b>4 avril</b>  <b>Menu de Pâques</b>   Oeufs mimosa et salade verte    Pommes noisettes, sauté de dinde    Yaourt nature et compote             Oeufs de Pâques</p>	<p><b>5 avril</b>            Betteraves            Poisson pané            Frites            Tartare            Fruit </p>
<p><b>8 avril</b>            Salade de lentilles             Paupiette de veau    Riz pilaf            Petit suisse            Fruit</p>	<p><b>9 avril</b>   Carottes râpées            Poisson façon meunière            Courgettes braisées             Boursin            Fruit</p>	<p><b>11 avril</b>            Salade de pâtes    Gratin de chou-fleur            Yaourt aromatisé            Fruit</p>	<p><b>12 avril</b>            Macédoine            Pané de blé            Haricots verts            Emmental            Fruit</p>