








# MENU DU MOIS D'AVRIL

Tous nos potages sont faits maison. Tous nos plats sont cuisinés sur place. Tous les jours, choix de dessert (fruit, laitage ou biscuit)

*Le chef se réserve le droit de modifier le menu sans préavis. La composition des plats, des produits peut changer d'une fois à l'autre. Pour toutes questions concernant les allergènes, merci de vous adresser à Mr. Leurquin Stéphane, chef de cuisine.*

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 19 au 22		Potage paysan Vol au vent, riz  <input type="checkbox"/>  1/7/9	Potage aux oignons Pâtes bolo  <input type="checkbox"/> 1/3/7/9 	Potage aux tomates Fish stick purée florentine, sauce tartare  <input type="checkbox"/> 1/3/4 
Du 25 au 29	Potage céleri/courgettes Steak cordon bleu de <input type="checkbox"/> dinde, poêlée campagnarde pdt persillées  1/3/7/9/10	Potage aux poireaux Couscous mergez  <input type="checkbox"/>  1/9	Potage aux légumes oubliés Pain de viande, sauce tomate, pâtes <input type="checkbox"/> 7  1/3/7/9	Potage brocoli/ciboulette Filet de poisson Meunière, crudités <input type="checkbox"/> Pdt nature  1/4