

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