

	<u>lundi</u>	<u>mardi</u>	<u>jeudi</u>	<u>vendredi</u>
du 9 au 13 Avril 2018	salade de betteraves tartiflette maison salade compote de fruits maison	salade de pamplemousse sauté d'agneau au curry pates yaourt	avocat -surimi roti de porc carottes roties à l'ail et miel semoule de riz chocolatée	potage blanquette de poisson pommes de terres persillées smoothie banane kiwi
du 16 au 20 Avril 2018	trio de légumes crus filet de poulet à l'ancienne blé creme caramel beurre salé	salade de crevettes -mangue -concombre jambon braisé gratin de pommes de terre et oignons fromages de notre region	salade d'endives pommes et thon poulet basquaise purée maison yaourt bio	tartare de tomates aux rillettes de maquereau émincé de canard à l'orange pts pois maraichers -carottes des sables ile flottante
du 23 au 24 mai 2018	cœur de palmier -avocat lapin sauce moutarde tagliatelles fraiches tiramisu à la framboise	riz nicois gratin de legumes frais au saumon gateau marbré		
du 14 au 18 mai 2018	boudin noir -pommes dos de cabillaud au curry crozets yaourt	pates au saumon fumé bifteck haché frais gratin chou fleur chorizo fruit	salade de la mer paupiettes sauce tomate maison riz panna cotta -speculoos	<u>menu vegetarien</u> endives aux noix croquettes de quinoa au chevre frais salade compote
du 22 au 25 mai 2018		<u>menu antillais</u> verrine mousse avocat -pamplemousse culombo à l'ananas riz basmati au curcuma flan coco	frisée -pommes omelette parmentier mousse citron	salade œuf mimosa filet de cabillaud sauce oseille pommes de terre au four crumble fruits rouges