






















Menus du 18 au 28 avril 2017 Vacances de Printemps



	SEMAINE DU 18 AU 21 AVRIL		SEMAINE DU 24 AU 28 AVRIL	
Lundi	<h1>Lundi de Pâques</h1>		Concombre à la crème Hachis parmentier maison Saint Félicien Compote de pommes	 
Mardi	Betteraves cuites en salade Lasagnes locales à la bolognaise Yaourt aromatisé Fruit de saison	 	Taboulé Sauté de veau Marengo Gratin de chou-fleur Petit-suisse sucré Fruit de saison	  
Mercredi	Friand au fromage Filet de Lieu sauce Oseille Courgettes sautées au curry Mimolette Fruit de saison		Gaspacho maison de tomates Paëlla poulet et chorizo Tomme de Savoie Fruit de saison	  
Jeudi	Salade verte Sauté de volaille à la diable Petits pois à la tomate Fromage blanc nature Gâteau maison à l'ananas	 	Salade coleslaw Omelette du chef au Fromage Jardinière de légumes Camembert Tarte à la Rhubarbe du chef	  
Vendredi	Carottes râpées à l'orange Moussaka d'aubergines Reblochon de Savoie Tarte aux pommes	  	Salade de Pâtes tricolores Filet de poisson meunière et citron Epinards en branche et croûtons Yaourt nature Fruit de saison	