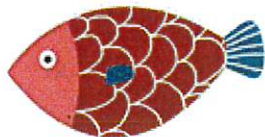








MENU – SELF



Semaine du 31 MARS au 04 AVRIL 2025

JOUR	HORS d'ŒUVRE	VIANDES - LEGUMES	FROMAGE – DESSERT
LUNDI 31	MACEDOINE DE LEGUMES MAYO	SAUCISSES  LENTILLES 	YAOURT 
MARDI 01 	SALADE ORIENTALE (POIS CHICHE, MAIS, RAISINS, TOMATES)	PATE VARBONARA 	ECLAIRS CHOCOLAT
MERCREDI 02	POTAGE SALADE	RACLETTE (JAMBON CRU ET CUIT) POMMES DE TERRE	COMPOTE
JEUDI 03	CŒUR D'ARTICHAUT MIMOSA	HACHIS PARMENTIER 	FROMAGE FRUIT
VENDREDI 04	SALADE PIEMONTAISE	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE HARICOTS VERTS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.



La Principale

L.ROUBERTIE

La Gestionnaire

S.COSTA

