

## Semaine du 31 mars au 06 avril 2025



Bettes Persillées Yaourt* Compote Potage*  Vendredi 04 avril  Tarte aux Poireaux Filet de Colin Sauce Normande Riz Fromage* Tarte au citron meringuée  Haricots Verts Fromage* Fruit Potage*  Belly Yaourt nature* Crème Renversée Potage*  Dimanche 06 avril  Aspic aux œufs Canard aux Olives Gratin Dauphinois Faisselle* Tarte aux Pommes Potage*  Tarte aux Pommes Potage*  Petit Pois Yaourt* Fruit Potage*  Pais de substitution  Céleri Rémoulade Escalope de Poulet Choux Fleur Yaourt* Friut Potage*  Tarte aux Pommes Potage*  Potage*  Potage*  Potage Fruit Dessert: Fromage blanc/sec Potage: salade composé	Lundi 31 mars	Mardi 01 avril	Mercredi 02 avril	Jeudi 03 avril
Tarte aux Poireaux Filet de Colin Sauce Normande Riz Fromage* Tarte au citron meringuée  Céleri Rémoulade Escalope de Poulet Choux Fleur Yaourt* Fruit Potage*  Céleri Rémoulade Escalope de Poulet Choux Fleur Yaourt* Fruit Potage*  Tarte aux Pommes Potage*  Potage*  Aspic aux œufs Canard aux Olives Gratin Dauphinois Faisselle* Tarte aux Pommes blanc/sec Potage: salade composé	Foie Génisse Bettes Persillées Yaourt* Compote	Filet de porc au jus Haricots Verts Fromage* Fruit	Tomate Farcie Ebly Yaourt nature* Crème Renversée	Paupiettes de Veau Petit Pois Yaourt* Fruit
Filet de Colin Sauce Normande Riz Fromage* Tarte au citron meringuée  Escalope de Poulet Choux Fleur Yaourt* Fruit Potage*  Canard aux Olives Gratin Dauphinois Faisselle* Tarte aux Pommes Potage*  Potage*  Viande: Cordon bleu Accompagnement: purée de Fromage: fruit Dessert: Fromage blanc/sec Potage * Potage * Potage *	Vendredi 04 avril	Samedi 05 avril	Dimanche 06 avril	Plats de substitutions
Potage"	Filet de Colin Sauce Normande Riz Fromage* Tarte au citron	Escalope de Poulet Choux Fleur Yaourt* Fruit	Canard aux Olives Gratin Dauphinois Faisselle* Tarte aux Pommes	Viande : Cordon bleu Accompagnement : purée de pommes de terre Fromage : fruit Dessert : Fromage

Formule complète\* 12,80€ (Entrée-Plat principal-Fromage-Dessert-Potage)

Formule simple 10,80€ (entrée-Plat principal-Dessert)

VOLAILLE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Viandes en provenance directe de chez le producteur local, choisi par les soins du traiteur

Nous vous souhaitons un bon appétit