

## MENUS SEMAINE 2

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 01/04/2024	Mardi 02/04/2024	Mercredi 03/04/2024	Jeudi 04/04/2024	Vendredi 05/04/2024
D E J E U N E R	Pâté de campagne  	Chou fleur sauce cocktail 	Toast au chèvre et miel 	****	Cervelas et cornichons
	Crêpinette de porc sauce brune	Bourguignon	Rôti de dinde aux <b>pruneaux</b>	Couscous maison 3 viandes	Merlu sauce crevettes
	Printanière de légumes	Frites et salade	Purée et carottes vichy		Fondue d'épinards sauce béchamel
	Brie 	Saint Paulin 	Coulommiers	Gouda	Riz pilaf
	Crème aux œufs	Salade de fruits frais 	Fromage blanc sauce caramel	Far breton à la cannelle	Chèvre
					Fruit frais 



VIANDS FRAÎCHES  
LOCALES



PRODUIT ISSU  
DE L'AGRICULTURE  
LOCALE



PRODUITS FRAIS  
/ DE SAISON



HAUTS-DE-FRANCE



MENUS SEMAINE 3

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 08/04/2024	Mardi 09/04/2024	Mercredi 10/04/2024	Jeudi 11/04/2024	Vendredi 12/04/2024
D E J E U N E R	Artichaut vinaigrette 	Museau vinaigrette	***	<b>Salade pomme de terre et maquereaux</b>	Macédoine vinaigrette
	Lasagnes à la bolognaise maison et salade	Poulet rôti sauce maroilles 	Cassoulet	Tajine de poulet aux <b>pruneaux</b>	Marée fraîche
	Bleu	Pomme Duchesses et haricots verts	Mimolette	Semoule et légumes tajine	Gratin de carottes et pommes grenades 
	Fromage blanc sucré	Camembert	Flan parisien	Vache qui rit	Chèvre
					Poire au sirop



VIANDE FRAÎCHE  
LOCALE



PRODUIT ISSU  
DE L'AGRICULTURE  
LOCALE



PRODUITS FRAIS  
/ DE SAISON



HAUTS-DE-FRANCE

