



# MENU '4 SAISONS' DU 15 avril 2019 AU 26 avril 2019

## Menu CL Standard

	SEMAINE DU 15 avril AU 19 avril	SEMAINE DU 22 avril AU 26 avril
Lundi	Radis croc'sel et beurre Tomates farcies sauce tomate Blé Rondelé ail et fines herbes Mousse au chocolat	<div style="background-color: #663399; color: white; text-align: center; padding: 20px;"> <h3>Lundi de Pâques</h3> </div>
Mardi	Taboulé Cordon bleu Gratin de brocolis Six de Savoie Fruit de saison	
Mercredi	<span style="background-color: #90EE90; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; font-weight: bold;">B</span> Courgettes râpées BIO et fêta Omelette BIO Coquillettes BIO et ratatouille BIO Saint Paulin BIO Purée de pommes poires BIO	Feuilleté au fromage Paupiette de veau aux pruneaux Pêlée de courgettes Mimolette Fruit de saison
Jeudi	Salade de saison Sauté d'agneau au thym Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Fruit de saison	Salade verte Calamars à la romaine Potatoes et ketchup Fraidou Compote de pommes
Vendredi	Salade de lentilles aux échalotes Blanquette de poisson Haricots beurres persillés Yaourt aromatisé Gâteau de Pâques du chef et œufs en chocolat	Carottes râpées Macaronis à la bolognaise et râpé ** Reblochon Gâteau du chef à l'ananas