




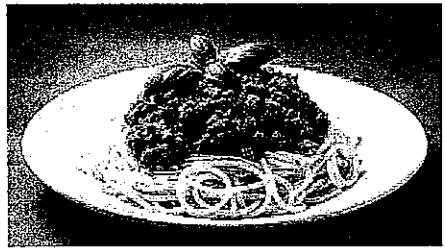



Menu du 20 au 26 avril

	MIDI	SOIR
Lundi 20 	Haricots vinaigrette, Pâtes au saumon Fromage Fruits au sirop	Potage Quiche Lorraine, Fromage Crème praliné
Mardi 21 	Terrine de campagne Côte de porc charcutière, Petits pois Fromage Fruits	Potage Brandade de poisson, Fromage Liégeois
Mercredi 22 	Macédoine Aiguillettes de poulet, Poêlée de légumes Fromage Mousse au nougat	Potage Tomates farcies, Pâtes Fromage Yaourt aux fruits
Jeudi 23 	Filet de maquereaux Andouillette Pommes noisettes Fromage Fruits	Potage Jambon Poêlée de légumes Fromage, Gâteau de semoule
Vendredi 24 	Moules frites	Potage Raviolis à la crème Fromage Yaourt
Samedi 25 	Flan de thon Pâtes à la bolognaise, Fromage Salade de fruits	Potage Tarte tomates et chèvres Fromage Crème dessert au chocolat
Dimanche 26 	Pamplemousse Ballotin de dinde, Légumes Fromage Pâtisserie	Potage Bœuf cuit Pommes de terre Fromage Petit suisse