# " MENU DU JOUR "

**lundi 1 avril 2024**

DÎNER

| | " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ " |
|---|---|
| 1 Entrées | |
| 2 Plats | **Férié** |
| 3 Garnitures | |
| 4 Produits Laitiers | |
| 5 Desserts | |

Férié

*Bon appétit !*

# " MENU DU JOUR "

**mardi 2 avril 2024**

DÎNER

## 1 Entrées

Cœur d'artichauts marinés (persil, ail, c
Endives, bleu & noix

## 2 Plats

Boulettes de veau hachée

## 3 Garnitures

Semoule et coulis
Poêlée de légumes de saison

## 4 Produits Laitiers

Fromage blanc vanille
Cantal jeune

## 5 Desserts

Fruit de saison
Crumble pomme cannelle

| " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ " |
|---|
| **Cœur d'artichauts marinés (persil, ail, citron, huile d'olive)** |
| **Boulettes de veau hachée** |
| **Semoule et coulis** |
| **Fromage blanc vanille** |
| **Fruit de saison** |

*Bon appétit !*

# " MENU DU JOUR "

**mercredi 3 avril 2024**

DÎNER

## 1 Entrées

Champignons crus émincés sauce curr
Velouté de légumes

## 2 Plats

Cordon bleu
Filet de lieu à l'oseille

## 3 Garnitures

Blé tomaté

## 4 Produits Laitiers

Edam
Yaourt aromatisé

## 5 Desserts

Flan praliné
Fruit de saison

| " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ " |
|---|
| **Champignons crus émincés sauce curry** |
| **Cordon bleu** |
| **Blé tomaté** |
| **Edam** |
| **Flan praliné** |

*Bon appétit !*

# " MENU DU JOUR "

jeudi 4 avril 2024

DÎNER

## 1 Entrées

Salade de blé
Radis beurre

## 2 Plats

Croque au jambon
Croque au fromage

## 3 Garnitures

Poêlée romanesco
Salade verte

## 4 Produits Laitiers

Bleu
Yaourt nature

## 5 Desserts

| " MENU ÉQUILIBRÉ CONSEILLÉ " |
| --- |
| **Salade de blé** |
| **Croque au jambon** |
| **Poêlée romanesco** |
| **Bleu** |
| |

*Bon appétit !*