

**LUNDI 22 AVRIL**

DEJEUNER

Brocolis gribiche

Longe de porc sauce charcutière

Pâtes

Plateau de fromages à pâtes dures

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau au yaourt au chocolat

DINER

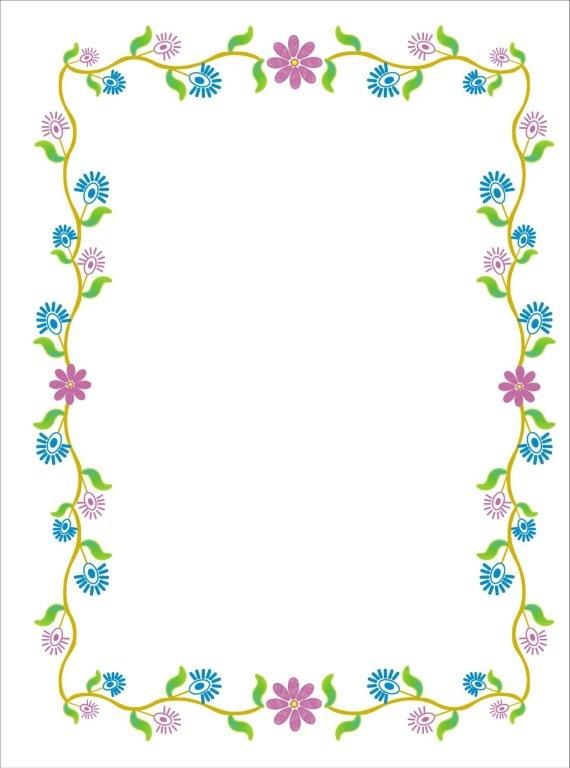
Soupe du marché

Tortilla

Fondue de poireaux

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Crème dessert au café



**MARDI 23 AVRIL**

DEJEUNER

Cœurs de palmier en salade

Cuisse de poulet rôtie

Frites

Plateau de fromages à pâtes dures

Banane à la crème anglaise

GOUTER

Biscuit mou

DINER

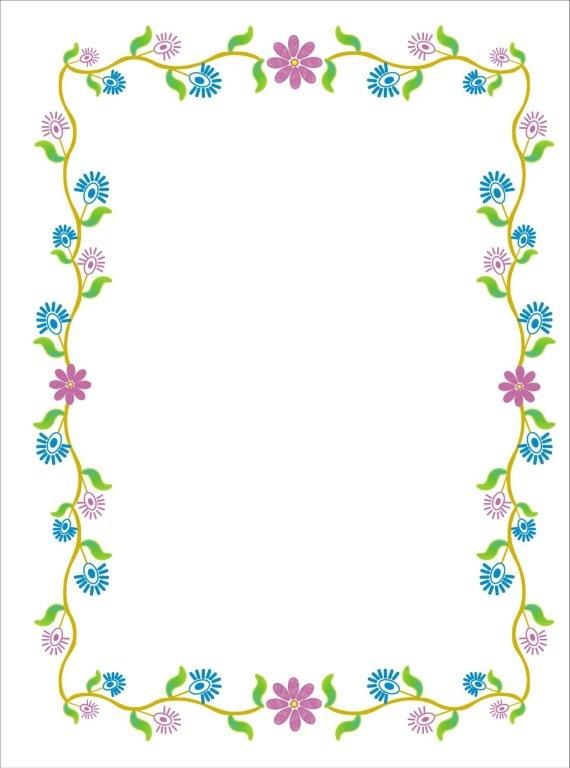
Potage fermier

Cake surimi ciboulette

Salade verte

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Yaourt aromatisé



**MERCREDI 24 AVRIL**

DEJEUNER

Rillettes de thon

Fricadelle de bœuf

Flageolets et jeunes carottes

Plateau de fromages à pâtes dures

Tarte flan pâtissier

GOUTER

Cake à l’orange

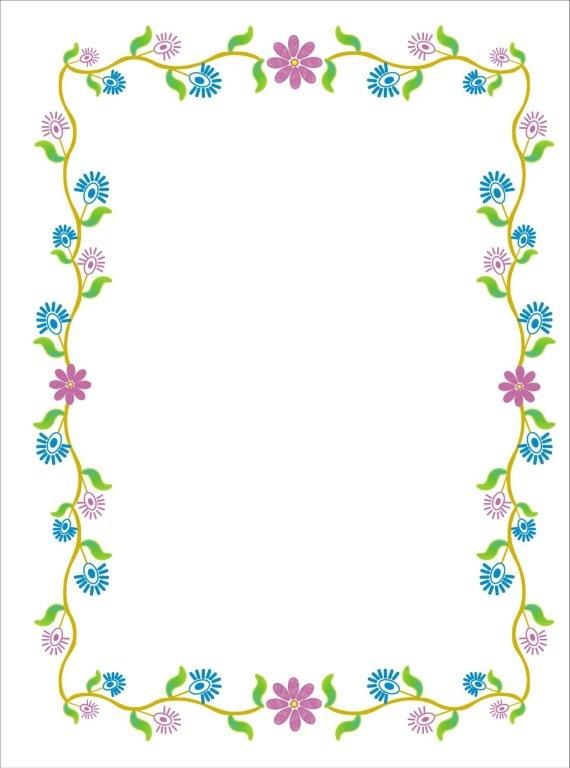
DINER

Bouillon de vermicelles

Blésotto au poulet et légumes

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Abricots au sirop



**JEUDI 25 AVRIL**

DEJEUNER

Feuilleté au fromage

Courgette farcie

Riz pilaf

Plateau de fromages à pâtes dures

Salade de fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

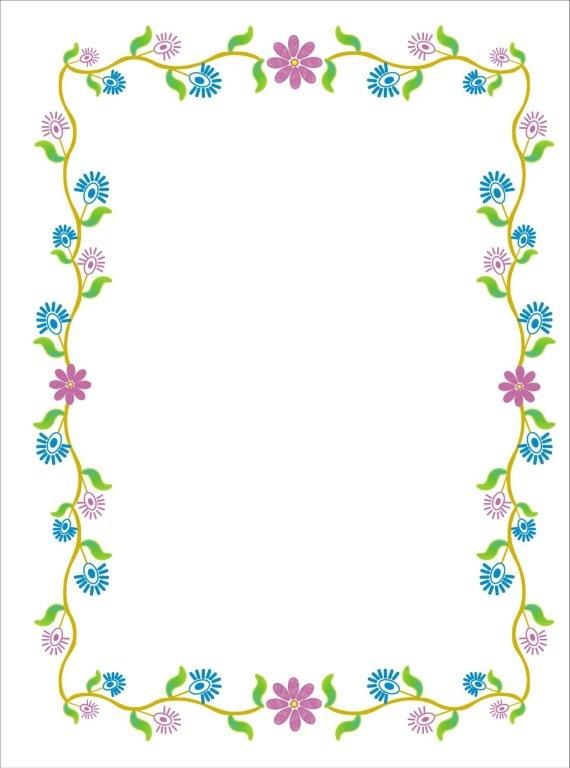
Soupe de légumes

Tarte 3 fromages

Cœur de cèleri braisés

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Fromage blanc aux fruits



**VENDREDI 26 AVRIL**

DEJEUNER

Rosette

Cœur de merlu sauce Dieppoise

Semoule

Plateau de fromages à pâtes dures

Coupe de glace chantilly

GOUTER

Gâteau au yaourt aux pommes et cannelle

DINER

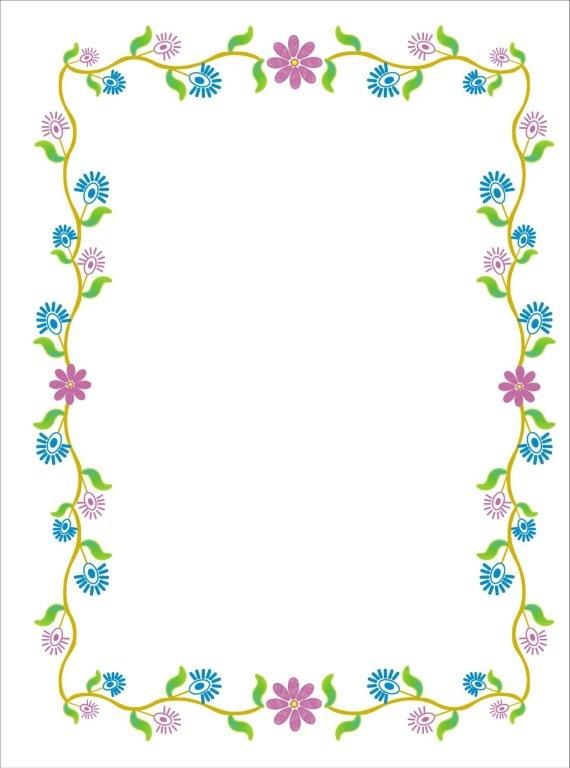
Potage cultivateur

Croissant au jambon

Salade verte

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Riz au lait maison



**SAMEDI 27 AVRIL**

DEJEUNER

Salade soissonnaise

Paupiette de veau forestière

Salsifis aux aromates

Plateau de fromages à pâtes dures

Fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

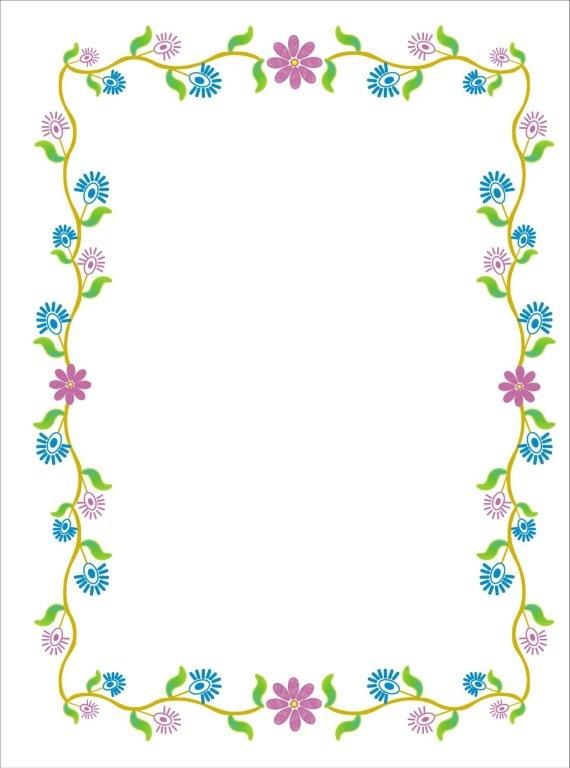
DINER

Soupe de légumes verts

Hachis parmentier

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Liégeois chocolat



**DIMANCHE 28 AVRIL**

DEJEUNER

Œufs mimosa

Fideua terre et mer

Plateau de fromages à pâtes dures

Bras de Vénus maison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Bouillon de vermicelles

Galantine de volaille

Haricots verts persillés

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Compote