

**LUNDI 29 AVRIL**

DEJEUNER

Pâtes Océane

Brochette de dinde à la mexicaine

Gratin de chou-fleur

Plateau de fromages à pâtes dures

Fruit de saison

GOUTER

Cake à la vanille

DINER

Potage fermier

Raviolis à la Napolitaine

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Petit suisse aux fruits



**MARDI 30 AVRIL**

DEJEUNER

Salade coleslaw

Rôti de porc braisé au thym

Pommes dauphine

Plateau de fromages à pâtes dures

Salade de fruits de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe de légumes

Œufs brouillés

Ratatouille

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Yaourt nature



**MERCREDI 1er MAI**

DEJEUNER

Lentilles en salade

Pavé de hoki sauce citron

Julienne de légumes

Plateau de fromages à pâtes dures

Paris Brest

GOUTER

Roulé à la confiture d’abricots

DINER

Bouillon de vermicelles

Jambon blanc supérieur

Purée

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Poire au sirop



**JEUDI 2 MAI**

DEJEUNER

 Œuf cocotte, crème, jambon mozza

 Joue de bœuf à la Méditerranéenne

Purée Saint Germain

Plateau de fromages à pâtes dures

Viennois de fruits rouges

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe de légumes verts

Tarte à l’oignon et lardons

Salade verte

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Fromage blanc



**VENDREDI 3 MAI**

DEJEUNER

Salade d’artichauts

Moules sauce Aïoli

Frites

Plateau de fromages à pâtes dures

Glace

GOUTER

Gâteau au yaourt aux fruits de saison

DINER

Potage cultivateur

Clafoutis au poulet et légumes

Haricots plats persillés

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Compote



**SAMEDI 4 MAI**

DEJEUNER

Betterave vinaigrette

Gnocchis au ragoût de saucisse et fenouil

Plateau de fromages à pâtes dures

Fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe du marché

Curry de boules d’agneau

Brunoise de légumes

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Semoule au lait maison



**DIMANCHE 5 MAI**

DEJEUNER

Crème de foie

Sauté de canard sauce au poivre

Polenta aux champignons

Plateau de fromages à pâtes dures

Clafoutis à l’ananas maison et coulis de caramel

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Bouillon de vermicelles

Roulé de brandade

Salade verte

Plateau de fromages à tartiner et yaourt nature

Cocktail de fruits au sirop léger