



Le chef vous propose du 25/03/2024 au 29/03/2024

<p><b>LUNDI</b></p> 	<p><i>Crudités ou Assiette gourmande</i> </p> <p><i>Pommes de terre farcies</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Liegeois</i> </p> <p><i>Cocktail de fruits</i></p>
<p><b>MARDI</b></p> 	<p><i>Macédoine à la russe ou Salade de haricots verts</i> </p> <p><i>Sauté de porc au curry</i></p> <p><i>Carottes glacées</i>  </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Pomme</i>  </p>
<p><b>JEUDI</b></p> 	<p><i>Carottes râpées ou Salade de betteraves</i>   </p> <p><i>"Crousti" au fromage</i></p> <p><i>Poêlée campagnarde</i></p> <p><i>Chaource</i> </p> <p><i>Tarte noix de coco</i> </p>
<p><b>VENDREDI</b></p> 	<p><b><i>Repas de Pâques</i></b></p> <p><i>Panier Dubarry et salade verte</i></p> <p><i>Paupiette de Saumon et Pennes</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Nid de Pâques</i></p>

Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

**Le Principal,**  
Mme LOOCK-HERTZOG

**L'Adjointe Gestionnaire,**  
Mme VAUTRIN

