












# MENU AVRIL 2022



<b>VENDREDI</b>	<b>1</b>	Salade composée ☺	Dal de duo de lentilles cuisinées ☺ 	Salade de fruits de saison
<b>LUNDI</b>	<b>4</b>	Salade du chef, locale ☺	Cervelas obernois, coquillettes 	Fruit de saison
<b>MARDI</b>	<b>5</b>	Toast charcutier BBC	Gratin de poisson aux légumes  ☺	Fromage Entremet ☺
<b>JEUDI</b>	<b>7</b>	Œuf dur 	Couscous végétarien ☺	Salade de fruits
<b>VENDREDI</b>	<b>8</b>	Carottes râpées locale ☺	Sauté de bœuf  , pommes de terre sautées ☺	Flamby
<b>LUNDI</b>	<b>25</b>	Céleri remoulade ☺	Crêpinette de poulet VVF, poêlée de légumes	Fromage Yaourt 
<b>MARDI</b>	<b>26</b>	Museau en salade ☺	Poisson du marché  , pommes de terre vapeur	Fruit
<b>JEUDI</b>	<b>28</b>	Salade printanière	Boulette d'agneau VAF, boulgour 	Crème dessert 
<b>VENDREDI</b>	<b>29</b>	Potage paysan	Omelette  , coquillettes 	Chèvre Fruit