



Semaine du 15 au 21 Avril 2019

Lundi 15	A	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE	ALOUETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE	ET	MACARONIS AU FROMAGE	CREME CAMEL	C O U L O M M I E R S
	B	TARTE AUX FROMAGES	VIENNOISE DE DINDE	ET	DUO DE HARICOTS	FRUIT DE SAISON	
	C	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE	JAMBON	ET	FRITES	CREME CAMEL	
Mardi 16	A	ROSETTE ET CORNICHONS	EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE	ET	LENTILLES CUISINEES	FROMAGE BLANC AROMATISE	S A M O S
	B	SALADE DE MACHE	FILET DE MERLU BLANC A L'ANETH	ET	POMMES VAPEUR ET CAROTTES	TARTE NOIX DE COCO	
	C	ROSETTE ET CORNICHONS	JAMBON	ET	FRITES	FROMAGE BLANC AROMATISE	
Mercredi 17	A	TERRINE DE SAUMON	OMELETTE CIBOULETTE	ET	POEELE DE LEGUMES	FRUIT DE SAISON	E M M E N T A L
	B	CHOU BLANC AUX RAISINS	SAUTE DE POULET AU BASILIC	ET	POMMES BOULANGERES	MOUSSE CITRON	
	C	TERRINE DE SAUMON	JAMBON	ET	FRITES	FRUIT DE SAISON	
Jeudi 18 Menu Nord Pas de Calais	A	SALADE DE CHICONS DU NORD	POTJEVLEESCH	ET	POMMES DUNKERQUOISES	TARTE AU SUCRE	M A R O I L L E S
	B	CELERI REMOULADE	ROGNONS DE BŒUF AUX OIGNONS	ET	TORTIS AUX LEGUMES	COMPOTE POMME POIRE	
	C	SALADE DE CHICONS DU NORD	JAMBON	ET	FRITES	TARTE AU SUCRE	
Vendredi 19	A	BETTERAVES VINAIGRETTE	MARMITE DE POISSON AUX POIREAUX	ET	RIZ PILAF	LIEGEOIS CHOCOLAT	T G O R M I M S E E
	B	RILLETES ET CORNICHONS	HACHI PARMENTIER	ET	SALADE	CERISES AU KIRSH	
	C	BETTERAVES VINAIGRETTE	JAMBON	ET	FRITES	LIEGEOIS CHOCOLAT	
Samedi 20	A	CAROTTES AU CITRON	AIGUILLETES DE POULET	ET	PENNES AU FROMAGE	FRUIT DE SAISON	B T L O A M N M C E H E
Dimanche 21 Joyeuses Pâques	A	ASPERGES MACEDOINE	GIGOT D'AGNEAU A L'AIL	ET	FLAGEOLETS ET HARICOTS VERTS	GATEAU DE PÂQUES	B R I E