



# Au menu cette semaine



## Lundi 15 avril

**Entrée :** Salade de pâtes à la vinaigrette maison

**Plat :** Burger végétarien maison et sa salade verte  
**Pain**

**Produit laitier :** Cheddar AOP

**Dessert :** Yaourt aux fruits BBC



## Jeudi 18 avril

**Entrée :** Feuilleté au fromage maison

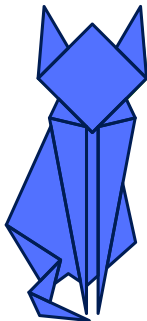
**Plat :** Sauté de porcin sauce tomate (porc né, élevé, nourri et abattu en France)

**Accompagnement :** Purée de légumes

**Pain**

**Produit laitier :** St Nectaire AOP

**Dessert :** Îles flottantes maison



BBC : Bleu Blanc Cœur

AOP : Appellation d'Origine Protégée

H.V.E : Haute Valeur Environnementale

## Mardi 16 avril

**Entrée :** Chou rouge à la vinaigrette et ses morceaux de pommes maison

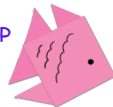
**Plat :** Sauté de poulet BBC (volaille née, élevée, nourrie et abattue en France)

**Accompagnement :** Haricots verts HVE

**Pain**

**Produit laitier :** comté AOP

**Dessert :** Fruit de saison



## Vendredi 19 avril



**Anniversaires d'avril**

**Entrée :** Carottes râpées maison

**Plat :** Filet de truite fraîche locale

**Accompagnement :** Riz pilaf et légumes

**Pain**

**Produit laitier :** Fromage blanc à la vanille

**Dessert :** Crumble de fruits maison



**Bonnes vacances**

