





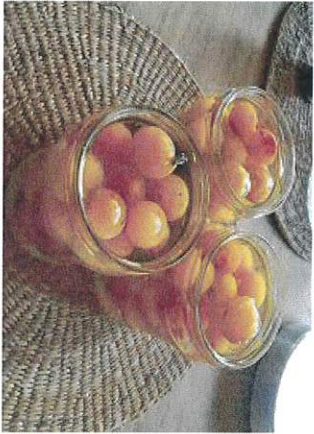

























# Menu du 2 au 5 avril 2024

(Sous réserve de modifications)

Lundi 1er avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Judi 4 avril	Vendredi 5 avril
<p>FÉRIÉ</p>	<p>Taboulé  / Salade de pâtes au maïs   </p> <p>Œufs durs gratinés </p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits/ Mirabelles au sirop</p> 	<p>Salade de pommes de terre à la niçoise </p> <p>Sauté de porc à l'orange   </p> <p>Poêlée asiatique</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> 	<p>Concombres à la crème  / Radis-beurre</p> <p>Goulash  / Emincé de harpe sauce piquante  </p> <p>Carottes persillées  / Duo brocolis-choux fleurs  </p> <p>Fromage</p> <p>Tarte normande  / Chausson aux pommes</p> 	<p>Macédoine de légumes à la vinaigrette  / Choux-fleurs-mimososa </p> <p>Aile de raie aux câpres  / Merlu sauce poireaux </p> <p>Pâtes  </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit </p> 

 : fait maison

 : production locale

 : agriculture biologique

 : indication géographique protégée

La Principauté  
N. HOMO



La Gestionnaire  
C. HARRIQUX

