













MENUS DU 03/04/2023 AU 07/04/2023



	LUNDI (Occitan)	MARDI (Danemark)	MERCREDI (Allemagne)	JEUDI (Italie)	VENDREDI (Espagne)
ENTREE	 <i>Ensalada de país</i> (Salade de pays)	 Carottes-sarrasin-crevettes	Salade	Salami	 Riz à l'espagnole
PLAT	 <i>Caçolet</i> (Cassoulet)	 Canard danois <i>Choux pointus</i>	 <i>Currywurst</i> (saucisse) Frites	 Spaghetti Bolognaise Salade	 Tortilla <i>fromage</i> <i>pommes de terre</i>
DESSERT	 <i>Pachada pomas</i>	 Dessert danois	 Mousse bavaoise aux griottes	 Gâteau de Gênes	Orange Chocolat

Produits frais de saison (ni surgelés, ni appertisés)-
 Production locale.



Fabrication maison à partir de produits bruts.

La Gestionnaire,

S. MARTY

L'infirmière,

V. CHARLET

La Principale,

M.N. LEGRAND