

# MENU DU MOIS D'AVRIL

Tous nos potages sont faits maison. Tous nos plats sont cuisinés sur place. Tous les jours, choix de dessert (fruit, laitage ou biscuit) Les biscuits peuvent contenir les allergènes suivants : 1/3/5/6/7/8

Biscuits possibles à Rix ( muffins, léo, bounty, tartelettes cerises, aux pommes et au riz. )

Le chef se réserve le droit de modifier le menu sans préavis. La composition des plats, des produits peut changer d'une fois à l'autre.

Pour toutes questions concernant les allergènes, merci de vous adresser à Mr.Leurquin Stéphane, chef de cuisine.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1 au 5	Congé	Potage aux oignons Emincé de volaille sauce brune, potée aux légumes <input type="checkbox"/>  1/7/9/10	Potage cerfeuil Pâtes jambon fromage  1/3/7	Potage potirons et carottes Fish sticks Salade iceberg PDT  1/3/4/7
Du 8 Au 12	Potage minestrone Loempia de poulet, Sauce aigre douce Riz <input type="checkbox"/>  1/3/9	Potage au céleri Boudin, compote Purée  1/3/7/9	Potage julienne Boulettes sauce tomate, pâtes  1/3/7	Potage au cresson Filet de poisson meunière, poêlée de légumes pdt <input type="checkbox"/>  1/3/7/9
Du 15 au 19	Potage vert Cordon bleu de volaille crudités pdt <input type="checkbox"/>  3/7/9/10	Potage tomates lasagnes  1/3/7	Potage brocoli Brochette de poulet, Sauce provençale Blé  1/7/9	Potage aux oignons Nuggets de poisson Potée aux carottes  1/3/4/7
Du 22 au 26	Potage ch fleur Vol au vent Riz <input type="checkbox"/>  1/3/7	Potage brocoli Hamburger de bœuf Salade mixte frites <input type="checkbox"/>  3/10	Potage du marché Blanquette de veau aux légumes pdt <input type="checkbox"/>  1/7/9	Potage aux oignons Filet de poisson à la tomate Pdt persillées <input type="checkbox"/> 4 