

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 4 au 8 Janvier 2016



Semaine n° 1

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade verte au maïs / Radis à la croque	Pizza	<u>Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise</u>	Carottes râpées / Chou rouge vinaigrette	<u>Betteraves vinaigrette / Macédoine de légumes ou potage de légumes</u>
Plat principal	Lasagne bolognaise	Escalope de dinde au jus	Filet de colin au beurre blanc	<u>Rôti de porc au jus</u>	Blanquette de poisson
Accompagnement	(Plat complet)	Choux-fleurs béchamel	Riz créole	Haricots beurre	Semoule
Produit laitier	Coulommiers / Saint Paulin	Mimolette / Edam	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Fraidou / Saint Bricet	Fromage blanc aux fruits / Fromage blanc nature
Dessert	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Clémentines / Banane	<u>Orange sanguine / Poire</u>	Galette des rois	<u>Pomme / Kiwi</u>

Info de la semaine



BONNE ANNEE 2015 !
Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!

Compositions des plats



Blanquette de poisson : Filet de colin, cocktail de fruits de mer, crème, oignon, champignon, jus de citron

Semaine n° 2

du 11 au 15 Janvier 2016

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Radis à la croque / <u>Pomelos</u>	âtes au basilic / Salade de pommes de terre échalote	Haricots verts vinaigrette/ Céleri vinaigrette ou potage	<u>Duo de carottes à la coriandre / Betteraves vinaigrette</u>	<u>Chou blanc vinaigrette / Salade verte aux croûtons</u>
Plat principal	<u>Colombo de porc</u>	Colin meunière citron	Paupiette de veau au jus	Omelette	Filet de colin sauce à l'oseille
Accompagnement	Riz pilaf	Purée de céleri	Lentilles	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Brie	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Camembert / Coulommiers	Emmental / Gouda	Rondelé nature / Saint Morêt
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	<u>Poire / Orange</u>	<u>Clémentines / Pomme</u>	<u>Moelleux au citron / Madeleine</u>	Compote pomme banane / Fruit

Info de la semaine



Jeudi, en route pour un petit tour de manège Jaune !

Compositions des plats



Colombo de porc: sauté de porc, moutarde, poivrons, crème, épices, ail

Duo de carottes à la coriandre : carotte orange et jaune cuites, assaisonnées à la coriandre

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 18 au 22 Janvier 2016

Semaine n° 3

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade de lentilles / Salade de pâtes tricolore	Salade verte / <u>Salade bicolore</u>	Salade de riz vinaigrette / Semoule fantaisie	Macédoine de légumes mayonnaise / Céleri rémoulade ou potage de	Pizza
Plat principal	Cordon bleu de volaille	<u>Pommes de terre à la savoyarde</u>	Rôti de dinde	Tortis bolognaise	Filet de hoki sauce normande
Accompagnement	Julienne de légumes	<u>(Plat complet)</u>	<u>Petits-pois à la française</u>	<u>(Plat complet)</u>	Haricots verts
Produit laitier	Edam / Emmental	Vache qui rit / Cotentin	Fromage blanc sucré / Fromage blanc nature	Fondu président / Rondelé nature	Brie / Camembert
Dessert	<u>Clémentines / Orange</u>	Compote de pomme / Fruit	Madeleine / Sablé des Flandres	Liégeois chocolat / Liégeois vanille	Banane / <u>Pomme</u>

Info de la semaine



La Clémentine est le fruit du clémentinier. Cet arbre, de la famille des agrumes, mesure entre 4 et 6 mètres de haut. Il pousse dans les régions ensoleillées du pourtour méditerranéen.

Compositions des plats



Salade bicolore : carotte, radis
Salade de pâtes tricolore : pâtes, tomate, olive noire, poivron vert
Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec
Petits pois à la française : petit pois, lardon, herbes de provences

Semaine n° 4

du 25 au 29 Janvier 2016

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Betteraves vinaigrette /</u> Haricots verts vinaigrette ou potage	<u>Pomelos / Radis à la croque</u>	Taboulé / Salade nicarde	<u>Salade vendéenne / Carottes râpées</u>	<u>Saucisson à l'ail / Œuf dur</u> mayonnaise
Plat principal	Hachis parmentier	<u>Saucisse de Toulouse</u>	Tarte au fromage	Poulet rôti	Filet de colin poché citron
Accompagnement	<u>(Plat complet)</u>	Lentilles	Salade verte	Poêlée de légumes	Choux-fleurs béchamel
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Coulommiers / Bûchette mi-chèvre	Fraidou / Fondu président	Cotentin / Saint Morét	Gouda / Mimolette
Dessert	<u>Kiwi / Poire</u>	Flan nappé caramel / Flan vanille	Fruit / Compote de poire	Tarte au chocolat / Moelleux au chocolat	<u>Pomme / Orange</u>

Info de la semaine



Faisons des Choux nos couchous!
Légumes d'hiver par excellence, n'hésitez pas à les découvrir : chou chinois, choux de bruxelles, chou-fleur, brocolis, chou rouge...

Compositions des plats



Salade nicarde : pommes de terre, tomate, haricot vert
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 1er au 5 Février 2016

Semaine n° 5

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Macédoine de légumes / <u>Chou-fleur vinaigrette</u> ou potage de légumes	Radis à la croque / Concombre vinaigrette	<u>Chou rouge vinaigrette</u> / Salade fantaisie	Salade verte / <u>Salade bicolore</u>	Salade américaine / Salade western
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin sauce crevettes	Nuggets de volaille sauce tomate	Bœuf mode	Filet de hoki pané citron
Accompagnement	Coquillettes	Carottes	Riz pilaf	Boullgour	Haricots verts
Produit laitier	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Emmental	Rondelé nature / Croq'lait	Brie / Saint Paulin	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits
Dessert	<u>Poire / Kiwi</u>	Crêpe de la Chandeleur	Compote de pommes / Fruit	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Banane / <u>Clémentines</u>

Info de la semaine

LE SAIS-TU ?

La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"



Compositions des plats

Salade américaine : p. de terre, tomate, céleri, maïs, oeuf
Salade western : haricots rouges, maïs, poivron rouge, persil
Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec
Salade bicolore : carottes, radis



Semaine n° 6

du 8 au 12 Février 2016

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Carottes râpées / Salade vendéenne</u>	<u>Pomelos / Salade lorette</u>	Pizza	Pâtes au basilic / Salade de riz vinaigrette	Céleri rémoulade / Macédoine de légumes mayonnaise ou potage
Plat principal	Escalope de poulet	<u>Rôti de porc</u>	Filet de hoki beurre citronné	Steak haché	Filet de colin sauce crustacés
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Choux-fleurs béchamel	Mitonnée de légumes	Petits-pois fermière	Semoule
Produit laitier	Mimolette / Coulommiers	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc sucré / Fromage blanc aux fruits	Camembert / Brie	Fondu président / Cotentin
Dessert	<u>Kiwi / Pomme</u>	Beignet aux pommes	<u>Clémentines / Banane</u>	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Compote de poires / Fruit

Info de la semaine

A MARDI-GRAS, c'est carnaval, n'oublie pas ton déguisement!



Compositions des plats

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec
Salade lorette : betterave, mâche



ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 15 au 19 Février 2016

Semaine n° 7

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade verte / Radis à la croque	Salade de lentilles / Salade de pommes de terre échalotes	<u>Chou-fleur vinaigrette</u> / Céleri vinaigrette ou potage de légumes	<u>Pâté de campagne</u> / Salade de riz vinaigrette	<u>Betteraves vinaigrette</u> / Haricots verts vinaigrette
Plat principal	<u>Sauté de porc au caramel</u>	Colin meunière citron	Boulettes d'agneau sauce marocaine	Omelette	Marmite de poisson
Accompagnement	Pâtes papillons	Haricots beurre	Boulgour	Epinards béchamel	Riz créole
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Brie	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Gouda	Saint Morêt / Fraidou	Coulommiers / Saint Paulin
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert caramel	<u>Poire / Kiwi</u>	<u>Orange / Clémentines</u>	<u>Pomme / Banane</u>	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat

Info de la semaine

La betterave :
Crue, cuite, mixée en potage ou purée, la betterave se déguste de mille façons !



Compositions des plats



Semaine n° 8

du 22 au 26 Février 2016

Plan Alimentaire 3	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade arlequin / Salade pastourelle ou potage de légumes	Salade verte aux croûtons / <u>Pomelos</u>	Salade riz vinaigrette / Taboulé	<u>Salade vendéenne</u> / Radis à la croque	Pizza
Plat principal	Cordon bleu de volaille	<u>Rôti de porc à la moutarde</u>	Poulet rôti	Tortis bolognaise	Filet de colin à l'armoricaine
Accompagnement	Julienne de légumes	Lentilles	Purée de carottes	(Plat complet)	Haricots verts
Produit laitier	Emmental / Edam	Vache qui rit / Cotentin	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Fraidou / Rondelé nature	Brie / Camembert
Dessert	<u>Orange / Kiwi</u>	Compote de pommes / Fruit	Banane / <u>Poire</u>	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	<u>Kiwi / Pomme</u>

Info de la semaine

Bonnes vacances !!!



Compositions des plats



Salade vendéenne : Chou blanc, raisin sec
Salade arlequin : pommes de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert
Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron vert

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

Semaine n° 9

du 29 Février au 4 Mars 2016

Plan Alimentaire 4	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	<u>Betteraves vinaigrette / Chou-fleur vinaigrette</u>	Radis à la croque / <u>Carottes râpées</u>	Salade Marco polo / Salade incas	Céleri rémoulade / Macédoine de légumes mayonnaise ou potage	<u>Saucisson sec / Œuf dur</u> mayonnaise
Plat principal	Bœuf bourguignon	<u>Cassoulet</u>	Pizza	Escalope de poulet à la crème	Hoki beurre citron
Accompagnement	Coquillettes	<u>(Plat complet)</u>	Salade verte	Carottes	Riz créole
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Fondu président / Croq'lait	Bûchette mi-chèvre / Brie	Camembert / Saint Paulin	Gouda / Mimolette
Dessert	<u>Pomme / Poire</u>	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Compote pomme banane / Fruit	Gaufre / Rocher coco chocolat	<u>Orange / Banane</u>

Info de la semaine



Le cassoulet :
Spécialité régionale du Languedoc à base de haricots blancs et de viande. Son nom vient du plat plat dans lequel il mijote "la cassole"

Compositions des plats



Salade Marco polo : pâtes, poivron, surimi
Salade incas : riz, carottes, mais

Semaine n° 10

du 7 au 11 Mars 2016

Plan Alimentaire 5	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade verte / <u>Salade de chou chinois</u>	Haricots verts vinaigrette / <u>Salade lorette</u> ou Potage de	Salade coleslaw / Céleri rémoulade	<u>Chou rouge vinaigrette / Salade bicolore</u>	Pommes de terre échalotes / Salade soisson
Plat principal	Lasagne bolognaise	Colin pané citron	<u>Sauté de dinde forestière</u>	Estouffade de bœuf	Omelette au fromage
Accompagnement	<u>(Plat complet)</u>	Purée de pommes de terre	Boulgour	Mitonnée de légumes	Petits-pois au jus
Produit laitier	Edam / Emmental	Yaourt nature + sucre	Cotentin / Rondelé nature	Brie / Coulommiers	Fromage blanc sucré / Fromage blanc nature
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert caramel	<u>Kiwi / Poire</u>	Fruit / Compote de pomme	Barre bretonne / Marbré chocolat	Banane / <u>Orange</u>

Info de la semaine



Le kiwi:
Pour finir l'hiver en forme, mange ce fruit riche en vitamine C ! Et pourquoi pas au petit-déjeuner : tonus assuré pour la journée !

Compositions des plats



Sauce forestière : champignons, oignons, lardons
Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade lorette : Betteraves, mâche
Salade bicolore : carotte, radis
Salade soisson : haricot blanc,

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 14 au 18 Mars 2016

Semaine n° 11

Plan Alimentaire 1	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Pizza	<u>Carottes râpées / Chou blanc vinaigrette</u>	<u>Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise</u>	Crème de pois à la menthe / Salade verte	Betteraves vinaigrette / Céleri vinaigrette ou potage de légumes
Plat principal	Escalope de dinde au jus	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin au beurre blanc	<u>Rôti de porc à l'estragon</u>	Marmite de poisson basquaise
Accompagnement	Choux-fleurs	Riz pilaf	Pâtes papillons	Haricots verts	Semoule
Produit laitier	Mimolette / Gouda	Coulommiers / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Tartare ail et fines herbes / Vache qui rit	Yaourt nature + sucre
Dessert	<u>Poire / Orange</u>	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	<u>Orange / Banane</u>	Tarte flan à la pistache / Flan pâtissier	<u>Pomme / Kiwi</u>

Info de la semaine

le manège des couleurs

Jeudi, en route pour un petit tour de manège Vert !

Compositions des plats

Crème de pois à la menthe : Petit pois, p. de terre, menthe, oignon, crème

Semaine n° 12

du 21 au 25 Mars 2016

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Salade coleslaw / Macédoine de légumes mayonnaise	Pâtes au basilic / Taboulé	Haricots verts vinaigrette / Céleri vinaigrette ou potage	Salade verte / <u>Salade lorette</u>	Radis à la croque / <u>Salade de chou chinois</u>
Plat principal	Sauté de bœuf printanier	Hoki beurre citron	Paupiette de veau au jus	Cordon bleu de volaille	Omelette sauce tomate
Accompagnement	Macaroni	Epinards béchamel	Purée de pois cassés	Ratatouille	Pommes de terre rissolées
Produit laitier	Fraidou / Rondelé nature	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Emmental	Camembert / Brie	Bûchette mi-chèvre / Saint Paulin
Dessert	Flan chocolat / Flan vanille	Banane / <u>Pomme</u>	<u>Poire / Orange</u>	Dessert de Pâques + chocolat de Pâques	Crème dessert caramel / Crème dessert chocolat

Info de la semaine

Bonne fête de Pâques !

Compositions des plats

Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade lorette : betteraves, mâche



ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 28 Mars au 1er Avril 2016

Semaine n° 13

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 3					
Entrée		Macédoine de légumes mayonnaise / Céleri rémoulade ou potage de	<u>Choux-fleurs vinaigrette</u> / Haricots verts vinaigrette	Salade de riz vinaigrette / Salade arlequin	Pizza
Plat principal		Raviolis à la volaille	<u>Sauté de porc au romarin</u>	Steak haché	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Lundi de Pâques	(Plat complet)	Boulgour	<u>Petits-pois à la française</u>	Carottes
Produit laitier		Fondu président / Cotentin	Vache qui rit / Croq'lait	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits	Brie / Camembert
Dessert		Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Compote de pommes / Fruit	<u>Orange / Poire</u>	Banane / <u>Pomme</u>

Info de la semaine



Vendredi, c'est le 1er AVRIL : n'oublie pas de faire une plaisanterie à tes amis!

Compositions des plats



Petits pois à la française : petit pois, Jardon, herbes de provences

Salade arlequin : pomme de terre, pois, poivron rouge, poivron vert

Semaine n° 14

du 4 au 8 Avril 2016

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 4					
Entrée	<u>Betteraves vinaigrette</u> / Haricots verts vinaigrette ou potage	<u>Carottes râpées</u> / Céleri vinaigrette	Salade Marco polo / Salade incas	<u>Salade vendéenne</u> / Radis à la croque	<u>Pâté de campagne</u> / <u>Œuf dur mayonnaise</u>
Plat principal	<u>Boulettes de bœuf sauce tomate</u>	<u>Cassoulet</u>	Tarte tomate chèvre basilic	Poulet rôti	Filet de colin sauce beurre citron
Accompagnement	Pommes noisettes	(Plat complet)	Salade verte	Haricots beurre	Semoule
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Cotentin / Rondelé nature	Fraidou / Saint Brice	Saint Morêt / Tartare ail et fines herbes	Edam / Emmental
Dessert	<u>Pomme / Orange</u>	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Fruit / Compote pomme fraise	Tarte normande / Tarte aux poires	<u>Poire</u> / Banane

Info de la semaine



Compositions des plats



Salade Marco polo : pâtes, poivron, surimi
Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec
Salade incas : Riz, carotte, pois

ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES

du 11 au 15 Avril 2016

Semaine n° 15

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 5					
Entrée	Pizza	Macédoine de légumes / Salade coleslaw ou potage de légumes	Concombre vinaigrette / Salade fantaisie	Salade verte aux croûtons / <u>Chou rouge</u> <u>vinaigrette</u>	Salade de pommes de terre échalotes / Salade de lentilles
Plat principal	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson	Colombo de volaille	Tortis bolognaise	Colin meunière citron
Accompagnement	Carottes en dés	(Plat complet)	Riz pilaf	(Plat complet)	Haricots verts
Produit laitier	Fromage frais sucré / Fromage frais aux fruits	Vache qui rit / Croq'lait	Tomme noire / Mimolette	Brie / Coulommiers	Yaourt nature + sucre
Dessert	<u>Pomme</u> / Banane	<u>Kiwi</u> / <u>Orange</u>	Fruit / Compote de pomme	Flan vanille / Flan nappé caramel	Banane / <u>Poire</u>

Info de la
semaine



Compositions
des plats



Salade coleslaw : carotte, chou
blanc
salade fantaisie : céleri rave,
ananas, pomme, raisin sec

Semaine n° 16

du 18 au 22 Avril 2016

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Plan Alimentaire 1					
Entrée	Pâtes au basilic / Taboulé	Céleri rémoulade / Macédoine de légumes mayonnaise	<u>Saucisson sec</u> / <u>Œuf</u> <u>dur mayonnaise</u>	Carottes râpées / Chou blanc vinaigrette	Radis à la croque / Pomelos
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Chili con carne	Filet de hoki beurre blanc	<u>Rôti de porc au jus</u>	Marmite de poisson basquaise
Accompagnement	Pêlé mêle provençal	(Plat complet)	Purée de brocolis	Haricots beurre	Semoule
Produit laitier	Gouda / Edam	Coulommiers / Camembert	Yaourt aux fruits	Fondu président / Rondelé nature	Fromage blanc sucré / Fromage blanc nature
Dessert	<u>Pomme</u> / <u>Orange</u>	Flan nappé caramel / Flan chocolat	<u>Kiwi</u> / Banane	Tarte flan / Tarte normande	Compote de pommes / Fruit

Info de la
semaine



Bonnes
vacances !!!

Compositions
des plats



ECOLE DE NOTRE DAME DES ANGES



Semaine n° 17

du 25 au 29 Avril 2016

Plan Alimentaire 2	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Entrée	Concombre vinaigrette / Salade verte	Salade de lentilles / Salade de pâtes tricolore	<u>Betteraves vinaigrette</u> / Haricots verts vinaigrette	<u>Saucisson à l'ail</u> / Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre échalotes / Salade de riz vinaigrette
Plat principal	<u>Sauté de porc au caramel</u>	Filet de hoki pané citron	Paupiette de veau marengo	Escalope de dinde au jus	Filet de colin sauce curry
Accompagnement	Riz pilaf	Epinards béchamel	Semoule	Purée de carottes	Ratatouille
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Brie	Yaourt nature + sucre	Mimolette / Emmental	Camembert / Saint paulin	Fondu président / Vache qui rit
Dessert	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	<u>Pomme / Orange</u>	<u>Poire / Kiwi</u>	Banane / Pomme	Flan vanille / Flan vanille

Info de la semaine



Le Radis :
Légume primeur en début de printemps "Au 19ème siècle, le terme radis désignait une petite pièce de monnaie, d'où l'expression ne plus avoir un radis"

Compositions des plats

